

# ORIGINAL CATALOGUE

## CONTENTS

ほっとスタンド	P 1 - 2
プログレード	P 3 - 14
フルベジ	P 15 - 26
味わい食房 ECOシリーズ	P 27 - 28
味わい食房	P 29 - 40
コトコト	P 41 - 42
キッチンバー	P 43 - 44
フルベジスマイル	P 45 - 49
なべ友・その他	P 50
やきぱー!	P 51 - 52
作楽結	P 53 - 54
かるラク	P 55 - 56
ピタコ	P 57
KENMIZAKI SATOMIシリーズ	P 58

 **下村工業株式会社**  
〒955-0033 新潟県三条市西大崎1-16-2  
TEL(0256)38-3311 FAX(0256)38-3310  
www.shimomura-kogyo.co.jp

●商品の色調は印刷物の為、実物とは多少色が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。  
●価格、仕様等は2026年2月現在のものです。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。

# ORIGINAL CATALOGUE

## 2026.2



 **下村工業株式会社**



Hot Stand  
ほっとスタンド

お湯を細く注げる  
お手入れしやすいドリップポット



使いかた動画

TPX®  
樹脂使用



HS-605  
ほっとスタンド 注ぎやすいドリップポット

¥2,000

- 入数: 40
- 材質: 本体/ポリメチルペンテン(耐熱温度: 140度)  
注ぎ口アタッチメント/熱可塑性エラストマー(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約100g
- JANコード: 4962336600254

65210011000

手軽に一杯分のドリップコーヒーが楽しめる  
紙のフィルターが不要でエコに使える



カップの中に収まるから  
持ち運びに便利



HS-602  
ほっとスタンド  
フィルターレスドリッパー&カップ

¥2,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: ドリッパー/フタ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
フィルター/ポリエステル(耐熱温度: 180度)  
カップ/飽和ポリエステル樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約105g
- JANコード: 4962336615869



63042021000



HS-601  
ほっとスタンド  
フィルターレスワンドリッパー

¥1,200

- 入数: 60(10×6)
- 材質: ドリッパー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
フィルター/ポリエステル(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約35g
- JANコード: 4962336615852



63042011000

ひとり分の紅茶作りに



網部をスライドして  
1杯分の茶葉をすくえる



カップや水筒の端に  
ひっかけられる  
フック付き

HS-603  
ほっとスタンド ティーストレーナー

¥1,500

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 18-8ステンレス
- 製品重量: 約42g
- JANコード: 4962336615838



64642021000

丸形の氷が作れる



HS-604  
ほっとスタンド アイスボール

¥1,400

- 入数: 60(10×6)
- 材質: シリコンゴム(耐熱温度: 200度/耐冷温度: -20度)
- 製品重量: 約122g
- JANコード: 4962336615845



64643021000

ひとり分の緑茶作りに



カップに入れたまま収納できる

HS-201  
ほっとスタンド 茶こし

¥2,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: ステンレス鋼
- 製品重量: 約45g
- JANコード: 49623366213898



28653011000



# ご家庭にプロの料理を 本格調理シリーズ プログレード

プロが作る料理は仕上がりがや食感にも特徴があります。きれいな断面のふわふわ卵サンドふんわりとした極細の細千切りそんなお店でしか味わえない料理の数々をご家庭でもお楽しみいただけます。



プログレードシリーズ  
動画はコチラ

## 水切りができるまな板トレー



水分が多い豆腐などのカットに

蒸し料理が作れる



穴あきまな板 トレー



使いかた動画

### PG-662 プログレード 水切りできるまな板トレー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: まな板 / ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー(耐熱温度: 140度)  
トレー / ポリプロピレン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約125g
- JANコード: 4962336600421



65020011000

## 切れ味が悪くなくても交換できる



半玉のキャベツがラクに千切りできる



替え刃



使いかた動画

### PG-663 プログレード シャープキャベツピーラー(替え刃式)

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部 / ステンレス刃物鋼、本体 / ステンレス鋼  
カバー / ポリプロピレン・ポリエチレン混合(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約90g
- JANコード: 4962336600438



65260011000

## エッチング加工のおろし目でふわふわおろし



カバー



使いかた動画

### PG-664 プログレード オールステンレスチーズおろし

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 本体 / 18-8ステンレス、  
カバー / ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約75g
- JANコード: 4962336600353



64851011000

## 衛生的なオールステンレスサイザー



使いかた動画

### PG-665 プログレード オールステンレスサイザー

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部 / ステンレス刃物鋼、本体 / 18-8ステンレス
- 製品重量: 約140g
- JANコード: 4962336600360

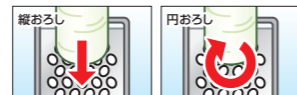


64851021000

## 切れ味の良い刃で軽くおろせる



2種類のおろしが作れる



粗めのシャキシャキ食感 きめ細かいフワフワ食感



使いかた動画

### PG-666 プログレード オールステンレスおろし

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 18-8ステンレス
- 製品重量: 約124g
- JANコード: 4962336600377



64851031000

## 清潔感のあるクリアなデザイン TPX® 樹脂使用

### 洗いやすく、ラクにするすり鉢



洗いやすくお手入れ簡単



電子レンジ調理が可能



使いかた動画

TPX®  
樹脂使用



### PG-661 プログレード すり鉢小分けボウル

- 入数: 60(10×6)
- 材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約40g
- JANコード: 4962336600414

65010011000

### エンボス形状でご飯がつきにくい テーブルに置いても、先端が浮いて衛生的



TPX®  
樹脂使用

64522011000

- 入数: 100(10×10)
- 材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約23g
- JANコード: 4962336600186



64522011000

### 奥から手前に返しやすい 玉子焼きが上手に作れる



TPX®  
樹脂使用

27961111000

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約18g
- JANコード: 4962336200027



27961111000

### 炒めやすく、すくいやすい きれいに盛り付けられる



TPX®  
樹脂使用

28532111000

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約30g
- JANコード: 4962336200010



28532111000

### しなるから食材の下に入りやすい



TPX®  
樹脂使用

26943011000

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約23g
- JANコード: 4962336200034



26943011000

### 段差目盛り付きでラクに計量 液体調味料も残りにくい



TPX®  
樹脂使用

64330211000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約12g
- JANコード: 4962336600179



64330211000



切れ味が持続するモリブデンとバナジウムを  
添加したステンレス刃物鋼を使用



PG-107  
プログレード  
オールステンレスSHARP三徳

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥5,500 15712011510

- 入数:30(6×5)
- 刃渡り:160mm ●全長:290mm
- 材質:刃身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼
- 製品重量:約110g ●板厚:2mm
- JANコード:4962336122688



PG-108  
プログレード  
オールステンレスSHARP牛刀

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥6,000 15712021510

- 入数:30(6×5)
- 刃渡り:170mm ●全長:305mm
- 材質:刃身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼
- 製品重量:約110g ●板厚:2mm
- JANコード:4962336122695



PG-109  
プログレード  
オールステンレスSHARP  
小三徳

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥5,300 15712031510

- 入数:30(6×5)
- 刃渡り:145mm ●全長:270mm
- 材質:刃身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼
- 製品重量:約93g ●板厚:2mm
- JANコード:4962336122701



PG-110  
プログレード  
オールステンレスSHARP  
ペティナイフ

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥5,000 15712041510

- 入数:30(6×5)
- 刃渡り:125mm ●全長:235mm
- 材質:刃身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼
- 製品重量:約63g ●板厚:1.8mm
- JANコード:4962336122718



PG-111  
プログレード  
オールステンレスSHARP  
パンナイフ

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥5,500 15712051510

- 入数:30(6×5)
- 刃渡り:220mm ●全長:345mm
- 材質:刃身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼
- 製品重量:約93g ●板厚:2mm
- JANコード:4962336122725



鋭い刃付けで軽く切れる  
サヤ付きで収納、持ち運びに便利



PG-105B  
プログレード パンナイフ(サヤ付)

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥3,800 15842011000

●入数:30(6×5)  
●刃渡り:210mm ●全長:355mm  
●材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼  
柄/熱可塑性エラストマー(耐熱温度:120度)  
サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)  
●製品重量:約145g ●板厚:1.8mm  
●JANコード:4962336122213



鋭い刃付けで軽く切れる  
アップハンドルで最後まで切りやすい



NEW PG-112  
プログレード 軽く切れるパンナイフ

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥3,600 15841061000

●入数:30(6×5)  
●刃渡り:210mm ●全長:355mm  
●材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼  
柄/熱可塑性エラストマー(耐熱温度:120度)  
●製品重量:約125g ●板厚:1.8mm  
●JANコード:4962336122913



ワイドな斜め刃で半玉のキャベツがラクに千切りできる



PG-643  
プログレード シャープキャベツピーラー

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

¥1,700 64682011000

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/ステンレス鋼  
●製品重量:約65g  
●JANコード:4962336615272

PG-644  
プログレード シャープキャベツピーラー  
左利き用

食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

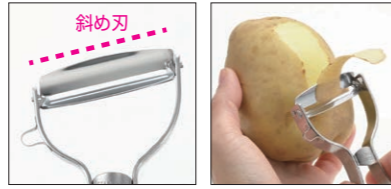
¥1,900 64682021000

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/ステンレス鋼  
●製品重量:約65g  
●JANコード:4962336615289

むいた野菜の皮が  
くっつきにくい



刃の上部に  
返しが付いているので  
むいた野菜の皮が離れやすい



鋭角な刃先の斜め刃で、軽い力で皮がむける



PG-631  
プログレード 皮が離れやすいシャープピーラー

¥2,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、フレーム/18-8ステンレス  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約55g
- JANコード: 4962336614862

64820011000



食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

切れ味鋭い国産カーブ刃が  
野菜の面に  
ぴったりフィット



切れ味鋭い  
国産刃を使用



カーブ刃が野菜の面に  
ぴったりフィット



PG-642  
プログレード 快速ピーラー

¥1,700

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
フレーム/18-8ステンレス
- 製品重量: 約44g
- JANコード: 4962336615036

63970051000



食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

大根、にんじん、きゅうりなどの  
ツマ切りに



刃付けを施した  
切れ味鋭い国産刃使用



ピーラーを引く距離で  
細千切りの長さを調節できる  
切り幅: 約1.5mm



PG-636  
プログレード 快速ツマピーラー

¥1,900

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、クシ刃/ステンレス鋼  
フレーム/18-8ステンレス
- 製品重量: 約48g
- JANコード: 4962336615043

64050051000



食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

ごぼう、にんじんなどの  
千切りに



刃付けを施した  
切れ味鋭い国産刃使用



クシ刃に刃付けをしているので  
軽く千切りができる  
切り幅: 約3mm



PG-638  
プログレード 快速キンピラピーラー

¥2,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、クシ刃/ステンレス鋼  
フレーム/18-8ステンレス
- 製品重量: 約48g
- JANコード: 4962336615005

60972041000



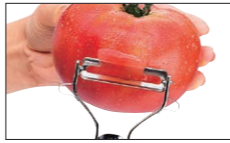
食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

ギザ刃でトマト、桃、キウイの皮が  
すべらずむける



すべらずむける  
ギザ刃加工



ギザ刃加工で刃がすべらず  
くいつくのでスムーズに  
皮むきができる



PG-635  
プログレード 快速トマトピーラー

¥2,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、フレーム/18-8ステンレス  
キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約46g
- JANコード: 4962336615029

62601031000



食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

にんじん、大根、ごぼうなどの  
細千切りに



刃付けを施した  
切れ味鋭い国産刃使用



クシ刃に刃付けをしているので  
軽い力で細千切りができる  
切り幅: 約2.5mm



PG-637  
プログレード 快速細千切りピーラー

¥2,200

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、クシ刃/ステンレス鋼  
フレーム/18-8ステンレス
- 製品重量: 約47g
- JANコード: 4962336615012

60974031000



食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

にんじん、大根などの  
しりしり(太千切りに)



刃付けを施した  
切れ味鋭い国産刃使用



沖縄料理しりしりに最適  
切り幅: 約5mm



PG-639  
プログレード 快速しりしりピーラー

¥1,900

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、クシ刃/ステンレス鋼  
フレーム/18-8ステンレス
- 製品重量: 約47g
- JANコード: 4962336615050

64051031000



食器洗い  
乾燥機  
OK

MADE IN  
JAPAN

カーブ3枚刃でキャベツの千切りが  
素早くできる



ホルダーを本体にセット  
刃をカバーできる



3倍のスピードで  
スライスができる



PG-651  
プログレード ふわシャキ3枚刃キャベツスライサー

¥3,700

- 入数: 20
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ホルダー/ロックレバー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約270g ●JANコード: 4962336615593

64910011005



MADE IN  
JAPAN

キャベツの硬い芯まで軽い力で  
スライスできて切れ味抜群!



NEW

PG-667  
プログレード 快速ワイドキャベツスライサー

¥2,100

- 入数: 30
- 材質: 刃部/モリブデン(ナジウム鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
ロックレバー/ポリアセチレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約330g ●JANコード: 4962336600476

63011021000



MADE IN  
JAPAN

料理に合わせて3段階の厚みの  
スライスができる



3段階の厚み調整

スイッチ式で  
手元で簡単に  
厚み調整できる



PG-629  
プログレード 薄切りできる厚み調整スライサー

¥1,800

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
スイッチ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約123g ●JANコード: 4962336614695

64780011000



MADE IN  
JAPAN

ウェーブやワッフルスライスが  
手軽にできる



ウェーブやワッフルスライスが  
手軽にできる



PG-617  
プログレード ウェーブ&ワッフルスライサー

¥1,400

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約72g ●JANコード: 4962336614251

64710011000



MADE IN  
JAPAN

薄くふわふわなキャベツの  
千切りが素早くできる



ホルダーを本体にセット  
刃をカバーできる



PG-628  
プログレード 快速キャベツスライサー

¥1,800

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ホルダー/ロックレバー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約211g ●JANコード: 4962336614671

64760011000



MADE IN  
JAPAN

スライスの厚さを  
自由に調整できる



ホルダー付き



PG-607  
プログレード スーパーフードスライサー

¥2,600

- 入数: 12
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
本体/ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約370g
- JANコード: 4962336611267

60980101000



MADE IN  
JAPAN

料理に合わせて3段階の厚さに  
スライスできる



切れ味鋭い  
本格的なスライス刃  
約1mm、1.5mm  
2mmの調節が可能



PGS-03  
プログレード 厚み調整機能付スライサー

¥2,000

- 入数: 30
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/シャフト止め具/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
つまみ/ダイヤルパーツ/ナイロン(耐熱温度: 180度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約150g ●JANコード: 4962336609967

63960011000



MADE IN  
JAPAN

料理に合わせて2段階の厚みの  
スライスができる



2段階の厚み調整

スイッチ式で  
手元で簡単に  
厚み調整できる



PG-630  
プログレード 厚み調整ミニスライサー

¥1,500

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
スイッチ部/ナイロン(耐熱温度: 180度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約48g ●JANコード: 4962336614701

64790011000



MADE IN  
JAPAN



左利きの方が使いやすい  
野菜スライサー



ホルダー付き



小さな野菜も  
ホルダーが付いて安心  
厚み:約1.5mm

左利き  
にオススメ!

PG-641  
プログレード 野菜スライサー左利き用

- 入数:40(10×4)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:100度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約82g ●JANコード:4962336615258

64880011000



にんじん、きゅうりなどの  
細千切りに



切り幅:約2mm  
切れ味の良い  
エッチング刃



使いかた動画

PG-622  
プログレード シャープ細千切り

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約77g ●JANコード:4962336614497

64730021000



大根、にんじん、きゅうりなどの  
千切りに



切り幅:約4mm  
切れ味の良い  
エッチング刃



使いかた動画

PG-621  
プログレード シャープ千切り

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約78g ●JANコード:4962336614480

64730011000



にんじん、じゃがいもなどの  
太千切りに



切り幅:約6mm  
切れ味の良い  
エッチング刃



使いかた動画

PG-623  
プログレード シャープ太千切り

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約78g ●JANコード:4962336614503

64730031000



軽い力でプロのようなふんわりとした  
細千切りができる



切り幅:約1.2mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃

PG-619  
プログレード 快速細千切り器

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約86g
- JANコード:4962336614282

63351071000



軽い力でプロのようなシャキシャキの  
千切りができる



切り幅:約2mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃

PG-618  
プログレード 快速千切り器

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約86g
- JANコード:4962336614275

63351061000



軽い力でプロのようなシャキシャキの  
千切りができる



ホルダー付き



切り幅:約4mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃

PG-656  
プログレード 快速千切り器(4mm)

- 入数:40(10×4)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約84g ●JANコード:4962336616156

63351281000



軽い力でプロのようなシャキシャキの  
太千切りができる



ホルダー付き



切り幅:約5mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃

PG-649  
プログレード 快速太千切り器

- 入数:40(10×4)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約97g ●JANコード:4962336615531

63351231000



柚子、生姜などの細千切りに



抵抗が少ない  
極薄の両刃



とり回ししやすい  
コンパクトサイズ  
切り幅:約1.3mm



使いかた動画

PG-646  
プログレード 快速ミニ葉味千切り

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約37g
- JANコード:4962336615319

63352221000



大根、にんじん、きゅうりなどの  
千切りに



抵抗が少ない  
極薄の両刃



極薄の両刃で  
軽い力で本格千切り  
切り幅:約2mm



使いかた動画

PG-645  
プログレード 快速ミニ千切り

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約37g
- JANコード:4962336615302

63352211000



容器付きで受け皿いらず  
軽い力で細千切りができる



切り幅:約1.2mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃



容器を斜めに  
することで  
軽い力で  
千切りできる

PG-612  
プログレード スピード細千切り容器付

- 入数:40(10×4)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量:約158g ●JANコード:4962336613513

63354211000



容器付きで受け皿いらず  
軽い力で千切りができる



切り幅:約2mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃



容器を斜めに  
することで  
軽い力で  
千切りできる

PG-611  
プログレード スピード千切り容器付

- 入数:40(10×4)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量:約158g ●JANコード:4962336613506

63354111000



容器付きで受け皿いらず  
軽い力で太千切りができる



切り幅:約5mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃



容器を斜めに  
することで  
軽い力で  
千切りできる

PG-613  
プログレード スピード太千切り容器付

- 入数:40(10×4)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量:約158g ●JANコード:4962336613520

63354311000



軽い力でプロのようなシャキシャキの  
千切りができる



ホルダー付き



切り幅:約4mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃

PG-620  
プログレード 快速おろし器

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約90g ●JANコード:4962336614299

64480031000



軽い力でプロのようなシャキシャキの  
太千切りができる



ホルダー付き



切り幅:約5mm  
抵抗が少ない  
極薄の両刃

PG-668  
プログレード 軽くおろせるやさしいおろし器

- 入数:30
- 材質:刃部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
すべり止め/CBRゴム
- 製品重量:約151g ●JANコード:4962336600483

63353131000



軽い力で料理に合わせた  
粗、細2種類のおろしができる



しっかり握れるハンドル

すべり止め付き



目詰まりしにくく食材の  
味や風味が失われない



粗 細  
縦と円で2種類の  
おろしが楽しめる



使いかた動画

PG-668  
プログレード 軽くおろせるやさしいおろし器

- 入数:30
- 材質:刃部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
すべり止め/CBRゴム
- 製品重量:約151g ●JANコード:4962336600483

63353131000



切れ味鋭いおろし目で力がある  
大根おろしが素早くできる



燕三条で刃をつけた  
切れ味鋭いおろし目

PG-620  
プログレード 快速おろし器

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約90g ●JANコード:4962336614299

64480031000



プログレード

プログレード



容器付きで  
受け皿いらず  
軽い力でおろせる



容器を斜めにすることで  
軽い力で大根がおろせる  
食材をこぼさず  
水切りできる



燕三条で刃をつけた  
切れ味鋭いおろし目

PG-614  
プログレード スピードおろし容器付

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量: 約168g ●JANコード: 4962336613490



64482011000

専用容器とザル付きで水がよく切れる

2種類のおろしができる



粗めのおろし  
シャキシャキ食感  
きめ細かい  
フワフワ食感



PG-634  
プログレード スピードおろし容器ザル付

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼、本体・ザル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約234g ●JANコード: 4962336615210



おろしやすい角度



水切りザル付き



使いかた動画



64482021000

1台で5種の下ごしらえができる



PG-647  
プログレード 快速野菜調理器セット

- 入数: 12
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)
- ザル・ホルダー本体・おろし器本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- スライス刃/ステンレス刃物鋼、すべり止め/ゴム
- その他/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約800g ●JANコード: 4962336615296



使いかた動画

64890011000

ギザ刃加工で食材をしっかりとつかんで切りやすい  
サヤ付きで収納・持ち運びに便利



洗しやすい  
取り外し式



PG-413  
プログレード  
日本製オールステンレスはさみサヤ付き

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 本体/ステンレス刃物鋼(鍛造)
- サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約143g ●JANコード: 4962336403305



41070021005



ギザ刃で鋭い切れ味と  
切りやすさを両立

つなぎ目の無い  
一体構造

サヤ付き

鋭いおろし目で粒の細かい  
なめらかなおろしができる



ホルダー付き



使いかた動画

PG-633  
プログレード スピード薬味おろし

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約42g
- JANコード: 4962336614930



64860011000

これひとつで3種類の  
調理ができる



スタンド収納で場所をとらず  
サッと取り出せる



PG-650  
プログレード ミニ調理器セット

- 入数: 20
- 材質: スライス刃/ステンレス刃物鋼、千切り刃・おろし部/ステンレス鋼
- 本体・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、スイッチ/ナイロン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約180g ●JANコード: 4962336615562



使いかた動画



64032011000

ギザ刃加工で食材を  
しっかりとつかんで切りやすい



洗しやすい  
取り外し式

ギザ刃で鋭い切れ味と  
切りやすさを両立



つなぎ目の無い  
一体構造



使いかた動画

PG-411  
プログレード  
日本製オールステンレスはさみ(取り外し式)

- 入数: 40(10×4)
- 材質: ステンレス刃物鋼(鍛造)
- 製品重量: 約140g ●JANコード: 4962336403282



41070011005

耐熱性刃先ガード付きでフライパンや  
食品トレーの上で直接切れる



洗しやすい  
取り外し式

フライパンやトレーを  
キズつけにくい  
刃先ガード

カーブ刃が  
食材の下に入りやすい



使いかた動画

PG-414  
プログレード  
キズつけにくい刃先ガード付きキッチンはさみ

- 入数: 60
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 刃先ガード/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度: 230度)
- 製品重量: 約64g ●JANコード: 4962336400021



40903031000

軽い切れ味でキレイに野菜をカット



専用ケースにまとめて  
コンパクトに収納

受け皿になる容器付き

PG-653  
プログレード ベジタブル調理器セット

- 入数: 12
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/ステンレス鋼
- フタ/AS樹脂(耐熱温度: 80度)
- ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- その他/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量: 約580g ●JANコード: 4962336615647



63357031000

1台で4種の下ごしらえができる



専用ケースにまとめて  
コンパクトに収納

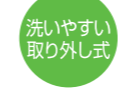
PGS-05  
プログレード 野菜調理器セット

- 入数: 12
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、スライス刃/ステンレス刃物鋼
- フタ/AS樹脂(耐熱温度: 80度)
- ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- その他/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)、脚ゴム/CBRゴム
- 製品重量: 約580g ●JANコード: 4962336610147



64030011000

軽くて握りやすく  
食材がすべらずしっかり切れる



洗しやすい  
取り外し式

軽くて女性でも握りやすい  
ハンドル形状



便利な  
缶蓋開け付き



使いかた動画

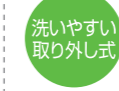
PG-415  
プログレード 手にやさしいキッチンはさみ

- 入数: 60
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- フタ開け/ステンレス鋼
- 製品重量: 約80g ●JANコード: 4962336400038



40860101000

左利きの方が使いやすく  
食材がすべらずしっかり切れる



洗しやすい  
取り外し式

カーブ刃と  
ストレートギザ刃で  
食材がすべらず  
しっかり切れる



左利き  
にオススメ!



40864011000

PG-410  
プログレード やさしい調理はさみ左利き用

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- フタ開け/ステンレス鋼
- 製品重量: 約84g ●JANコード: 4962336403176



洗やすい  
取り外し式



握りやすい  
ハンドル



長めのブレードで  
大きな肉が  
一気に切れる



ギザ刃で食材を  
しっかりつかむ



使いかた動画

PG-403 プログレード 焼肉ハサミ240(分解式)黒  
PG-404 プログレード 焼肉ハサミ240(分解式)赤

¥2,500

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約112g
- JANコード:黒/4962336402827、赤/4962336402834

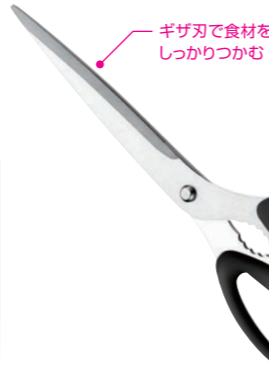
黒/41000011000  
赤/41000021000



長いブレードで  
かたまり肉が  
一気に切れる



長いブレードで  
かたまり肉が  
切りやすい



ギザ刃で食材を  
しっかりつかむ

握りやすい  
ハンドル

PG-409  
プログレード 焼肉ハサミ255

¥2,300

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約120g
- JANコード:4962336402858

41010011000



食材を下から  
しっかりつかんで  
切りやすい



カーブ刃が  
食材の下に入りやすい



洗やすい  
取り外し式



使いかた動画



NEW

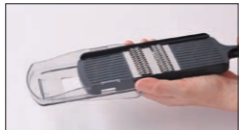
PG-416  
プログレード 切りやすいカーブ刃はさみ

¥2,800

- 入数:60
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約102g
- JANコード:4962336400045

40970061000

保存容器での作り置きが簡単にできる



スライドしてセット



保存容器にのせて使える



作り置きに



使いかた動画

PG-632  
プログレード  
保存容器用スライサーのおとも

¥600

- 入数:60
- 材質:AS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約50g
- JANコード:4962336614879

64830011000



野菜をしっかり固定して  
スライスできる



ピン部分とツメで  
野菜をしっかり固定



使いかた動画



PG-615  
プログレード 野菜ホルダー(回転式)

¥1,400

- 入数:40(10×4)
- 材質:樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ピン/18-8ステンレス
- 製品重量:約55g
- JANコード:4962336614220

64680021000

切れ味の良いエッチング刃で  
フワフワなおろしが  
軽い力で作れる



チーズなどの食材から  
繊維質なしょうが  
柑橘類もおろせる



切れ味の良い  
エッチング刃

カバー先端のヘラ  
機能で残った食材を  
しっかりかきだせる

PG-640  
プログレード シャープグレーター

¥2,800

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約82g
- JANコード:4962336615173

64870011000



荒研ぎ(ダイヤモンド)  
仕上げ研ぎ(セラミック)で切れ味が回復



前後に押し引きする  
だけで簡単に研げる



握りやすい  
ハンドル

2種類の砥石

すべり止め付き



使いかた動画

NEW

PG-669  
プログレード  
ウォーターダブルシャープナー

¥3,000

- 入数:20
- 材質:荒砥石/ダイヤモンド砥石、仕上げ砥石/アルミナ系セラミック砥石、すべり止め/ゴム
- 本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、キャップ/ポリエステル樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約110g
- JANコード:4962336600490

64074081000

ひと手間でご家庭で柔らかく  
ジューシーなからあげが作れる



数カ所刺して筋を切ることで  
火を通しても縮まず  
ふわふわなからあげになる



握りやすい  
ハンドル

細かく刺しやすい刃



使いかた動画

NEW

PG-670  
プログレード やわらか肉すじ切り

¥1,400

- 入数:60
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル・本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ツマミ/ポリエチレン(耐熱温度:70度)、キャップ/ネジ/ステンレス鋼
- 製品重量:約50g
- JANコード:4962336600506

60782171000

小さな容器にもそそぎやすい



PG-205  
プログレード 横口レードル

¥2,300

- 入数:60(10×6)
- 材質:18-8ステンレス
- 製品重量:約110g
- JANコード:4962336213799

22858031000

ご家庭でサクサクふんわりな  
かき揚げが手軽に作れる



リングで具材が広がらず  
まとまるのでおそば屋  
さんのような、品のある  
丸いかき揚げが簡単に  
作れる

PG-201  
プログレード  
おそば屋さんのかき揚げリング

¥1,700

- 入数:40(10×4)
- 材質:ステンレス鋼
- 製品重量:約124g
- JANコード:4962336212426



28180011000

PG-202  
プログレード  
おそば屋さんのミニかき揚げリング

¥1,600

- 入数:60(10×6)
- 材質:ステンレス鋼
- 製品重量:約108g
- JANコード:4962336212433

28181011000

鋭い切れ味がよみがえる



PG-610  
プログレード ダブルシャープナー専用替え砥石

¥2,100

- 入数:120(12×10)
- 材質:荒砥石/ダイヤモンド砥石、仕上げ砥石/アルミナ系セラミック砥石
- 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約28g
- JANコード:4962336612097

64074031000



包丁、まな板、キッチンハサミ  
スライサーがスッキリ  
収納できる



刃渡り225mm  
まで収納できる

分解できて  
お手入れがラク



PG-652  
プログレード スライサーも収納できる包丁スタンド

¥2,200

- 入数:20
- 材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量:約265g
- JANコード:4962336615630

64940011000



野菜をしっかり固定して  
スライスできる



ピン部分とツメで  
野菜をしっかり固定



使いかた動画



PG-615  
プログレード 野菜ホルダー(回転式)

¥1,400

- 入数:40(10×4)
- 材質:樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ピン/18-8ステンレス
- 製品重量:約55g
- JANコード:4962336614220

64680021000

切れ味の良いエッチング刃で  
フワフワなおろしが  
軽い力で作れる



チーズなどの食材から  
繊維質なしょうが  
柑橘類もおろせる



切れ味の良い  
エッチング刃

カバー先端のヘラ  
機能で残った食材を  
しっかりかきだせる

PG-640  
プログレード シャープグレーター

¥2,800

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約82g
- JANコード:4962336615173

64870011000



小さな容器にもそそぎやすい



PG-205  
プログレード 横口レードル

¥2,300

- 入数:60(10×6)
- 材質:18-8ステンレス
- 製品重量:約110g
- JANコード:4962336213799

22858031000

ご家庭でサクサクふんわりな  
かき揚げが手軽に作れる



リングで具材が広がらず  
まとまるのでおそば屋  
さんのような、品のある  
丸いかき揚げが簡単に  
作れる

PG-201  
プログレード  
おそば屋さんのかき揚げリング

¥1,700

- 入数:40(10×4)
- 材質:ステンレス鋼
- 製品重量:約124g
- JANコード:4962336212426



28180011000

PG-202  
プログレード  
おそば屋さんのミニかき揚げリング

¥1,600

- 入数:60(10×6)
- 材質:ステンレス鋼
- 製品重量:約108g
- JANコード:4962336212433

28181011000

泡やダマをこすことで  
口当たりのいい食感の料理ができる



PG-203  
プログレード なめらかスープこし

¥1,600

- 入数:60(10×6)
- 材質:18-8ステンレス
- 製品重量:約85g
- JANコード:4962336213119

ボウルや鍋に  
かけられるフック付き

28510011000





### 野菜やフルーツに便利!ラクラク!の調理器シリーズ

斜め刃で野菜の皮がスムーズにむける

安全に収納できるカバー付き

刃の上部に返しが付いているのでむいた野菜の皮が離れやすい

斜め刃

使いかた動画

**FV-677**  
フルベジ くるまるシャープピーラー カバー付き

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)  
カバー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
●製品重量:約47g  
●JANコード:4962336615982

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

64801011000

**FV-666**  
フルベジ くるまるシャープピーラー

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)  
●製品重量:約38g  
●JANコード:4962336614718

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

64800011000

じゃがいも 5月～6月 10月～11月    ごぼう 12月～2月 4月～5月

約3mmの千切りが簡単に作れる

安全に収納できるカバー付き

千切りピーラー刃

使いかた動画

**FV-667**  
フルベジ キンピラピーラー カバー付き

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
カバー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
●製品重量:約40g  
●JANコード:4962336615197

MADE IN JAPAN

60975011000

**FV-603**  
フルベジ キンピラピーラー

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレススチール  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
●製品重量:約33g  
●JANコード:4962336610253

MADE IN JAPAN

60971011000

ごぼう 12月～2月 4月～5月

約5mmの太千切りが簡単に作れる

太千切りピーラー刃

使いかた動画

**FV-630**  
フルベジ しりしりピーラー

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
●製品重量:約33g  
●JANコード:4962336611243

MADE IN JAPAN

64350011000

大根 11月～2月    ニンジン 4月～7月 10月～11月

サッと引くだけ、キャベツの千切り!  
ワイドな斜め刃でキャベツの千切りがすすいできる

安全に収納できるカバー付き

使いかた動画

**FV-678**  
フルベジ キャベツピーラー カバー付き

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
カバー/ポリプロピレン・ポリエチレン混合(耐熱温度:100度)  
●製品重量:約50g  
●JANコード:4962336615999

MADE IN JAPAN

63413011000

料理の下ごしらえがスピードアップ

左利きにオススメ!

使いかた動画

**FCP-01**  
フルベジ キャベツピーラー

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
●製品重量:約45g  
●JANコード:4962336609981

MADE IN JAPAN

63412011000

キャベツ 12月～6月

**FV-672**  
フルベジ キャベツピーラー左利き用

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)  
●製品重量:約45g  
●JANコード:4962336615265

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

64315011000

キャベツ 12月～6月

これひとつで千切りとリボン状のスライスができる

リボン状のスライス

千切り

軽い力で切れる千切り刃!

使いかた動画

**FV-634**  
フルベジ 千切り&ピーラー

●入数:60(10×6)  
●材質:ピーラー刃/ステンレス刃物鋼、千切り刃/ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
●製品重量:約40g  
●JANコード:4962336611465

MADE IN JAPAN

63392011000

ニンジン 4月～7月 10月～11月    ごぼう 12月～2月 4月～5月

カーブ刃が野菜の丸みにぴったりフィットし手早く皮むきできる

使いかた動画

約1.5mmのつま切りが簡単に作れる

つま切りピーラー刃

使いかた動画

**FV-658**  
フルベジ ツマピーラー

●入数:60(10×6)  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)  
●製品重量:約33g  
●JANコード:4962336613971

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

64351011000

大根 11月～2月    ニンジン 4月～7月 10月～11月



食材に合わせて刃の向きが変えられる



FTY-01  
フルベジ たてよこピーラー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
回転部/ナイロン(耐熱温度: 180度)、キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約30g
- JANコード: 4962336609882

63371011000

ひんご 9月~1月

カーブ形状のギザ刃で  
皮がきれいにむける



FV-657  
フルベジ アスパラピーラー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約22g
- JANコード: 4962336613810

64650011000

アスパラ 3月~6月

両面を使い分けて玉ねぎの  
スライスとみじん切りが  
両方できる!



FV-661  
フルベジ 玉ねぎスライス&みじん切り

- 入数: 60(10×6)
- 材質: スライス刃/ステンレス刃物鋼、千切り刃/ステンレス鋼  
本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約87g
- JANコード: 4962336614190

64690011000

玉ねぎ 3月~5月

均一な厚みで  
極細の千切りキャベツができる



FV-606  
フルベジ キャベツスライサー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約102g
- JANコード: 4962336610291

62193211000

キャベツ 12月~6月

取りづらいとうもろこしの実が  
きれいに取れる



FV-632  
フルベジ とうもろこしピーラー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約34g
- JANコード: 4962336611441

64400011000

とうもろこし 6月~8月

包丁いらず!  
むきにくいももや  
トマトの皮が  
スルスルむける



FV-618  
フルベジ ももトマピーラー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体・ナイフ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約26g
- JANコード: 4962336610796

62602011000

トマト 6月~8月  
もも 7月~9月

料理に合わせて3段階の厚さにスライスできる



FV-621  
フルベジ 厚み調整スライサー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約115g
- JANコード: 4962336610826

63961011000

れんこん 11月~2月  
玉ねぎ 3月~5月

ホルダー付きで  
安全にスライス  
手にニオイもつきにくい



FV-607  
フルベジ にんにくスライサー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約62g
- JANコード: 4962336610284

61752011000

にんにく 5月~8月

これひとつでスライスと  
おろしができる



FV-633  
フルベジ スライサー&おろし

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約78g
- JANコード: 4962336611458

63402011000

玉ねぎ 3月~5月  
大根 11月~2月

ウェーブやワッフルスライスが  
手軽にできる



FV-636  
フルベジ なみなみワッフルスライサー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス  
本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約140g
- JANコード: 4962336612080

64490011000

じゃがいも 5月~6月  
10月~11月  
きゅうり 6月~8月

両刃で手早くきゅうりやネギを  
スライスできる



FV-610  
フルベジ きゅうり・ネギスライサー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約30g
- JANコード: 4962336610451

63093011000

きゅうり 6月~8月  
長ネギ 11月~2月

調理や収納に便利な  
コンパクト千切り器



FV-664  
フルベジ 手のひら千切り

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼、フレーム/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
フタ・容器/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量: 約97g
- JANコード: 4962336614244

63982041000

ニンジン 4月~7月  
10月~11月



均一な厚さの短冊切りが作れる



FV-615  
フルベジ たんざくカッター

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/18-8ステンレス  
本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約71g
- JANコード: 4962336610680



63996011000

大根	11月~2月
ニンジン	4月~7月 10月~11月

両面を使い分けて大根や  
にんじんのおろし&  
しりしり(太千切り)が作れる



FV-679  
フルベジ おろし・しりしり

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約75g
- JANコード: 4962336616149



62197521000

大根	11月~2月
ニンジン	4月~7月 10月~11月

両面を使い分けて手早く  
千切り、ツマ切りが作れる



FV-604  
フルベジ 千切り・ツマ切り

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレススチール  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約80g
- JANコード: 4962336610260



62193311000

ぎゅうり 6月~8月

保存容器にセットして野菜を直接千切り  
そのまま調理&保存



FV-675  
フルベジ 保存容器にフィットする千切りツマ切り

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
スライサーのおとも/AS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約125g
- JANコード: 4962336616033



64980011000

ぎゅうり 6月~8月

これひとつで  
千切りとおろしができる



FV-656  
フルベジ 千切り・おろし

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約75g
- JANコード: 4962336613537



62195011000

大根	11月~2月
ぎゅうり	6月~8月

両面を使い分けて  
おろし、ツマ切りに!



FV-669  
フルベジ おろし・ツマ切り

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約75g
- JANコード: 4962336615227



62197011000

大根	11月~2月
ぎゅうり	6月~8月

約6mmのしりしり(太千切り)が  
簡単に作れる



FSF-01  
フルベジ 太千切り器しりしり

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/18-8ステンレス  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約75g
- JANコード: 4962336609912



62192011000

大根	11月~2月
ニンジン	4月~7月 10月~11月

保存容器にセットして野菜を直接しりしり(太千切り)  
そのまま調理&保存



FV-676  
フルベジ 保存容器にフィットするしりしり(太千切り)

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 金属部/18-8ステンレス、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
スライサーのおとも/AS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約120g
- JANコード: 4962336616040



64981011000

ニンジン	4月~7月 10月~11月
------	------------------

両面を使い分けて  
千切り、しりしり(太千切り)



FV-670  
フルベジ ステン千切り・しりしり

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約75g
- JANコード: 4962336615234



62198011000

大根	11月~2月
ニンジン	4月~7月 10月~11月

これひとつで千切りと  
しりしり(太千切り)ができる



FV-653  
フルベジ 千切り・しりしり

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/18-8ステンレス  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約100g
- JANコード: 4962336613605



63183011000

ニンジン	4月~7月 10月~11月
------	------------------

片手で手軽に大根がおろせる!



FV-649  
フルベジ セラミックおろし

- 入数: 24
- 材質: 本体/磁器  
すべり止め/シリコーンゴム
- 製品重量: 約430g
- JANコード: 4962336612905



61460121000

大根	11月~2月
----	--------





エッチング加工の鋭いおろし目で  
ふわふわ食感の薬味おろしが作れる



**FV-660**  
フルベジ しょうがおろし

●入数: 60(10×6)  
●材質: 金属部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約65g  
●JANコード: 4962336213423

しょうが 6月~8月

使いたい分だけおろして  
すぐ使える



**FV-619**  
フルベジ スティックおろし

●入数: 60(10×6)  
●材質: おろし部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約22g  
●JANコード: 4962336610802

しょうが 6月~8月

容器付きで受け皿いらず  
軽い力でおろしができる



**FV-648**  
フルベジ ステンおろし容器付

●入数: 40(10×4)  
●材質: 金属部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)、すべり止め/ゴム  
●製品重量: 約149g  
●JANコード: 4962336612899

大根 11月~2月

これひとつで  
おにおろし、おろし(細)  
薬味おろしが作れる



**FV-609**  
フルベジ シャリふわおろし

●入数: 60(10×6)  
●材質: アクリル樹脂(耐熱温度: 70度)  
●製品重量: 約87g  
●JANコード: 4962336610475

大根 11月~2月

3種類のおろしが作れて  
水切りもできる



**FV-659**  
フルベジ ふわシャキ両面おろし(水切り付)

●入数: 40  
●材質: おろし/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
受皿・仕切り/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、すべり止め/ゴム  
●製品重量: 約133g  
●JANコード: 4962336613988

大根 11月~2月

水切り付きの便利なおろし  
薬味もおろせる



**FV-638**  
フルベジ 水切付おろし

●入数: 60(10×6)  
●材質: おろし器/ポリスチレン(耐熱温度: 70度)  
受皿/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約120g  
●JANコード: 4962336611762

大根 11月~2月

3枚で7種の下ごしらえが手早くできる



**FV-674**  
フルベジ 収納しやすい7種の調理器セット

●入数: 20  
●材質: スライス刃/ステンレス刃物鋼、千切り刃/18-8ステンレス  
ザル・ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、容器/AS樹脂(耐熱温度: 80度)  
その他樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)、すべり止め/ゴム  
●製品重量: 約230g  
●JANコード: 4962336615616

大根 11月~2月

5種類の下ごしらえが手早くできる



**FV-673**  
フルベジ スタンド調理器セット

●入数: 15  
●材質: スライサー: 金属部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
千切り・しりしり、おろし・ツマ切り: 金属部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
ホルダー・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約360g  
●JANコード: 4962336615609

きゅうり 6月~8月  
ニンジン 4月~7月  
10月~11月

調理や収納に便利な  
コンパクトおろし



**FV-663**  
フルベジ 手のひらおろし

●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス鋼  
フレーム/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
フタ・容器/AS樹脂(耐熱温度: 80度)、すべり止め/ゴム  
●製品重量: 約94g  
●JANコード: 4962336614237

大根 11月~2月

大根やにんじん、山芋が  
なめらかにおろせる



**FV-605**  
フルベジ ステンおろし

●入数: 60(10×6)  
●材質: 金属部/ステンレススチール  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約82g  
●JANコード: 4962336610277

大根 11月~2月

調理や収納にも便利な  
コンパクト調理器



**FV-642**  
フルベジ 手のひらサイズ調理器(千切り・おろし)

●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス鋼、フタ・容器/AS樹脂(耐熱温度: 80度)  
フレーム/ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
すべり止め/ゴム  
●製品重量: 約127g  
●JANコード: 4962336611809

大根 11月~2月

まな板、包丁いらずで4種のカットができる



**FV-641**  
フルベジ 野菜調理器セット

●入数: 20  
●材質: 刃部/ステンレス鋼、フタ(容器)/AS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
その他樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
すべり止め/合成ゴム  
●製品重量: 約415g  
●JANコード: 4962336611793

大根 11月~2月



カーブ刃で野菜も肉もスムーズに切れる



FV-402  
フルベジ カーブ刃はさみ

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- 製品重量:約64g
- JANコード:4962336402704

40901011000

プロックリ 11月~3月

まな板いらずで均一にカット



FV-401  
フルベジ 小ねぎハサミ

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/カバー/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約66g
- JANコード:4962336402551

40811011000

小ねぎ 2月~5月

キウイの皮むきとカットが同時にできる



FKK-01  
フルベジ キウイカッター

- 入数:40(10×4)
- 材質:金属部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約38g
- JANコード:4962336609899

63361011000

キウイ 1月~4月

キウイのサイズに合わせて簡単に皮むきとカットができる



FV-628  
フルベジ キウイカッター&ミニ

- 入数:40(10×4)
- 材質:金属部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約51g
- JANコード:4962336611113

63362011000

キウイ 1月~4月

皮むきとスライスが同時にできる! 3ステップでかきこくおいしくアボカド料理!



FAK-01  
フルベジ アボカドカッター

- 入数:60(10×6)
- 材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約30g
- JANコード:4962336609875

63261011000

アボカド 1月~4月

サッと引くだけで簡単に白髪ねぎが作れる



FNK-01  
フルベジ 白髪ねぎカッター

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体・スライドパーツ/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約41g
- JANコード:4962336609905

61062011000

長ネギ 11月~2月

厚皮から薄皮まで手早く簡単にカットできる



FOK-01  
フルベジ オレンジカッター

- 入数:60(10×6)
- 材質:カッター刃/ステンレス刃物鋼  
本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約13g
- JANコード:4962336609929

61791011000

オレンジ 1月~4月

らっかせいやピスタチオの殻が飛びちらず簡単に割れる



FV-662  
フルベジ らっかせい・ピスタチオクラッカー

- 入数:60(10×6)
- 材質:ナイロン(耐熱温度:140度)
- 製品重量:約16g
- JANコード:4962336614206

63443011000

らっかせい 10月~12月

握るだけでミニトマトを4等分にカット



FV-629  
フルベジ ミニトマトカッター

- 入数:60(10×6)
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約35g
- JANコード:4962336611229

64370011000

ミニトマト 3月~6月

用途で選べる3種のカッター



FV-612  
フルベジ いちごカッター

- 入数:60(10×6)
- 材質:カッター/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
受け台/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約60g
- JANコード:4962336610703

63431011000

いちご 2月~5月

押すだけでじゃがいもを丸ごとカット  
均等な太さのスティック状にカットできる



FV-635  
フルベジ ポテトスティックカッター

- 入数:40
- 材質:刃部/ステンレス鋼  
本体・フタ/ポリプロピレン(耐熱温度:60度)  
押板・カッター部(枠)/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約215g
- JANコード:4962336611731

64450011000

じゃがいも 5月~6月  
10月~11月

りんごや梨の芯抜きと8等分カットが同時にできる



FV-201  
フルベジ りんごカッター

- 入数:60(10×6)
- 材質:カッター刃/ステンレス鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約95g
- JANコード:4962336612440

27024011000

りんご 9月~1月

切りにくいトマトをつぶさず薄くスライスできる  
野菜、果物、チーズにも



FV-102  
フルベジ トマトナイフ(ピック付)

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約26g
- JANコード:49623366117639

15481011000

トマト 6月~8月

フルベジ



断面をなみなみにカット  
おしゃれな飾り切りができる



FV-616  
フルベジ なみじゃがナイフ

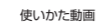
- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/18-8ステンレス  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約59g
- JANコード:4962336610666

しっかり握れて  
力が入りやすい!

ニンジ 4月~7月  
10月~11月

じゃがいも 5月~6月  
10月~11月

60391011000



野菜をしっかり固定して  
スライスできる



FV-665  
フルベジ 野菜ホルダー(回転式)

- 入数:40(10×4)
- 材質:樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ピン/18-8ステンレス
- 製品重量:約55g
- JANコード:4962336614213

抗菌仕様

食器洗い乾燥機 OK

玉ねぎ 3月~5月

64700011000



ピーマンやパプリカのヘタとタネが  
まとめて一気に取れる



FV-620  
フルベジ ピーマン・パプリカのヘタ取り

- 入数:60(10×6)
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約23g
- JANコード:4962336610819

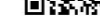
ピーマン 6月~9月

パプリカ 6月~9月

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

64250011000



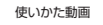
2ステップで手早く、簡単にんにく絞り  
ラーメンや餃子の薬味や  
風味づけに



FV-602  
フルベジ にんにくプレス

- 入数:60(10×6)
- 材質:本体/AS樹脂(耐熱温度:80度)、ハンドル/ナイロン(耐熱温度:180度)  
フタ・押しゴマ・スタンド/ポリアセタール(耐熱温度:120度)
- 製品重量:約90g
- JANコード:4962336610246

60901011000



指をガードしながら  
野菜をムダなく調理



FV-626  
フルベジ つかめる野菜ホルダー

- 入数:60(10×6)
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約30g
- JANコード:4962336611076

しっかりつかんで  
安心調理!

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

64190021000



回すだけで野菜の水が  
しっかり切れる



FV-639  
フルベジ 野菜水切り

- 入数:24
- 材質:本体・フタ/バスケット・ツマミ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ギア/ポリアセタール(耐熱温度:120度)
- 製品重量:約330g
- JANコード:4962336611779

レタス 4月~9月



64122041000

手軽にみじん切りが  
作れる



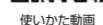
FV-627  
フルベジ にんにくのみじん切り

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃/18-8ステンレス、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約45g
- JANコード:4962336611083

にんにく 5月~8月

MADE IN JAPAN

64300011000



かわいい抜き型でいつもの料理が  
華やかになる



FV-623  
フルベジ デコレーション抜き型

- 入数:60(10×6)
- 材質:本体/18-8ステンレス  
キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約54g
- JANコード:4962336611045

ニンジ 4月~7月  
10月~11月



64270011000

押し込むと自然とすばまる構造で  
簡単にヘタ取り、芽取り



FV-601  
フルベジ ピコ(ヘタ取り)

- 入数:60(10×6)
- 材質:金属部/ステンレススチール  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約16g
- JANコード:4962336610239

いちご 2月~5月

ミニトマト 3月~6月

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

63421011000



芯に合わせて刺し込むだけで  
りんごの芯がラクにとれる



FV-611  
フルベジ りんごの芯抜き

- 入数:60(10×6)
- 材質:芯抜き部/ステンレス鋼  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約39g
- JANコード:4962336610499

りんご 9月~1月



64140011000

堅いぎんなんの実をつぶさずに  
殻が割れる



FV-608  
フルベジ ぎんなん割り

- 入数:60(10×6)
- 材質:殻割り部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
パネ/18-8ステンレス
- 製品重量:約94g
- JANコード:4962336610383

ぎんなん 10月~12月



64110011000



握るだけでさくらんぼの種が  
キレイに取れる



FV-625  
フルベジ さくらんぼの種取り

- 入数:60(10×6)
- 材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
パネ/18-8ステンレス
- 製品重量:約54g
- JANコード:4962336611069

さくらんぼ 5月~7月



64290011000



キッチンから自然環境の未来を考える

# 味わい食房 AJIWAI

## ECOシリーズ

この商品は樹脂部分に植物由来のバイオマス素材を使用しています。  
 廃糖蜜（サトウキビから砂糖を取った後に残る糖蜜）を原料にした  
 バイオマスプラスチックを配合し  
 従来の化石燃料由来のプラスチックから置き換えることで  
 CO<sub>2</sub>削減につながります。

毎日の暮らしの中から  
 自然環境の未来を考えてみませんか。



5種類の下ごしらえが  
 手早くできる



AEC-619  
 味わい食房  
 野菜調理器セット(ECO仕様)



¥3,000

64920021002

- 入数: 15
- 材質: スライサー・太千切り: 刃部/ステンレス刃物鋼、千切り刃/ステンレス鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合(耐熱温度: 110度)  
 千切り・ツマ切り: 金属部/ステンレス鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合(耐熱温度: 110度)  
 おろし: 金属部/ステンレス鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約371g ●JANコード: 4962336600469

約6mmのしりしり(太千切り)が  
 簡単に作れる



AEC-616  
 味わい食房  
 太千切り(ECO仕様)



¥900

62192191002

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/18-8ステンレス  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合  
 (耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約78g
- JANコード: 4962336600292

大根やにんじん、山芋が  
 なめらかにおろせる



AEC-617  
 味わい食房  
 ステンおろし(ECO仕様)



¥800

62193091002

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合  
 (耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約82g
- JANコード: 4962336600308

両面を使い分けて  
 手早く千切り、ツマ切りが作れる



AEC-618  
 味わい食房  
 千切りツマ切り(ECO仕様)



¥900

62193571002

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合  
 (耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約80g
- JANコード: 4962336600315

軽い力でシャキシャキの  
 千切りができる



AEC-609  
 味わい食房  
 スピード千切り(ECO仕様)



¥2,000

63351241002

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合  
 (耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約90g
- JANコード: 4962336615777

軽い力でふんわりとした  
 細千切りができる



AEC-610  
 味わい食房  
 スピード細千切り(ECO仕様)



¥2,000

63351251002

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合  
 (耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約90g
- JANコード: 4962336615784

玉ねぎや大根が  
 約1mmの厚さでスライスできる



AEC-613  
 味わい食房  
 スピードスライサー(ECO仕様)



¥1,400

63990121002

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
 樹脂部/ポリプロピレン、バイオポリエチレン配合  
 (耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約104g
- JANコード: 4962336615814

# 味わい食房 AJIWAI

食を楽しむ、料理を楽しむための  
基本的なキッチン用品から便利小物まで取り揃えたシリーズです。  
下ごしらえ、調理、片付けといった様々なシーンで  
使い手の気持ちを考えたこだわりの機能が詰まっています。

切れ味が持続するチタン刃  
サビずに衛生的



チタン製

ATP-736  
味わい食房 チタンピーラー  
¥1,200  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/チタン合金、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
●製品重量: 約30g  
●JANコード: 4962336614763

6236111002



軽い力でなめらかに  
むける斜め刃



ASP-732  
味わい食房 シャープピーラー  
¥1,800  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/18-8ステンレス  
●製品重量: 約50g  
●JANコード: 4962336614466

64720011002



軽い力でなめらかに  
キャベツの千切りができる



ASC-733  
味わい食房 シャープキャベツピーラー  
¥1,600  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/18-8ステンレス  
●製品重量: 約65g  
●JANコード: 4962336614473

64721011002



カーブ刃で抜群の切れ味  
素早く皮むきできる



ACP-695  
味わい食房 オールステンレスカーブピーラー  
¥1,500  
●入数: 60(12×5)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレス  
●製品重量: 約50g  
●JANコード: 4962336611335

61524011002



まな板なしで  
キャベツの千切りが  
スイスイできる



AWP-609  
味わい食房 ワイドピーラー  
¥1,700  
●入数: 60(12×5)  
●材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/18-8ステンレス  
●製品重量: 約70g  
●JANコード: 4962336606409

61551011002



清潔でサビにくいオールステンレス製  
じゃがいもの  
芽取りにも使える



ASP-660  
味わい食房 ステンレスピーラー  
¥1,200  
●入数: 60(12×5)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ステンレス鋼  
●製品重量: 約42g  
●JANコード: 4962336608724

63080011002



本体の穴でパスタの  
量をはかれる



ASP-613  
味わい食房 三徳ピーラー  
¥500  
●入数: 60(12×5)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約20g  
●JANコード: 4962336606447

62041011002



斜め刃ワイドサイズで  
料理の下ごしらえが  
スピードアップ



ACP-701  
味わい食房 キャベツピーラー  
¥900  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約45g  
●JANコード: 4962336613315

63412141002



ごぼうの千切りが  
手早く簡単にできる



AKP-702  
味わい食房 キンピラピーラー  
¥950  
●入数: 60(12×5)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、くし刃部/ステンレス鋼  
●製品重量: 約33g ●JANコード: 4962336613322

60971131002



これ1本で  
皮むき&千切り



ATP-687  
味わい食房 ツインピーラー 皮むき&千切り  
¥1,000  
●入数: 60(12×5)  
●材質: 刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
●製品重量: 約40g  
●JANコード: 4962336609783

63390011002



ホルダー付きで小さな野菜も  
安心してスライスできる



チタン製

ATS-737  
味の食房 チタンスライサー

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/チタン、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約97g
- JANコード: 4962336614770

6236211002



軽くてサビないチタン製で  
大根をなめらかにおろせる



チタン製

ATO-738  
味の食房 チタンおろし

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/チタン、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約63g
- JANコード: 4962336614787

62363011002



手のひらサイズのコンパクトおろし器  
軽くて丈夫、サビずに衛生的



チタン製

ATT-744  
味の食房 チタン手のひらおろし

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/チタン、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
フタ: 容器/AS樹脂(耐熱温度: 80度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量: 約90g
- JANコード: 4962336614848

62367011002



大根おろし、薬味おろし  
野菜スライスの1台3役



AOS-612  
味の食房 おろしスライサー

- 入数: 60(12×5)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体・ホルダー/ポリスチレン(耐熱温度: 70度)
- 製品重量: 約96g
- JANコード: 4962336606430

61731011002

大根やにんじん、山芋に  
容器付きでおろした食材を  
こぼさず水切りができる



チタン製

ATY-739  
味の食房 チタンおろし容器付

- 入数: 40(10×4)
- 材質: 刃部/チタン、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)、すべり止め/ゴム
- 製品重量: 約135g
- JANコード: 4962336614794

62363211002



両面を使い分けて  
大根やにんじん、きゅうりを  
千切りやツマ切りに



チタン製

ATS-740  
味の食房 チタン千切り・ツマ切り

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/チタン、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約70g
- JANコード: 4962336614800

62364011002



軽くて丈夫な  
アルミニウム製



AAO-668  
味の食房 アルミオロし器(粗目・細目)

- 入数: 60(12×5)
- 材質: アルミニウム
- 製品重量: 約45g
- JANコード: 4962336609127

63220011002

大根、にんじんが  
なめらかにおろせる



ASO-603  
味の食房 ステンおろし器

- 入数: 60(12×5)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約60g
- JANコード: 4962336606218

62190011002

きんぴら料理など  
野菜のさがきに  
しりしりが手早くできる



チタン製

ATF-741  
味の食房 チタン太千切りしりしり

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/チタン、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約65g
- JANコード: 4962336614817

62365011002



両面を使い分けることで  
大根、にんじんのおろしと  
千切りができる



チタン製

ATO-743  
味の食房 チタンおろし・千切り

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/チタン、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約70g
- JANコード: 4962336614831

62366211002



これ一枚で千切り&おろし



ASO-721  
味の食房 ステン千切り・おろし

- 入数: 60(12×5)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約75g
- JANコード: 4962336614350

62195111002

まな板なしでラクラク調理



AMS-610  
味の食房 ミンスライサー

- 入数: 60(12×5)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約30g
- JANコード: 4962336606416

61582011002

ホルダー付きで  
安全にスライスできる



ANS-700  
味わい食房 にんにくスライサー

¥750

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約62g
- JANコード:4962336613308

61750111002



野菜のスライスや  
キャベツの千切りに



ASS-604  
味わい食房 ステンスライス

¥1,100

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:70g
- JANコード:4962336606225

62190021002



きんぴら料理など  
いろいろな野菜の  
さがさがきに



ASF-667  
味わい食房 ステン太千切り器(しりしり)

¥900

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/18-8ステンレス、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約75g
- JANコード:4962336609110



62190071002

ギザ刃付きで  
すべらず切れる

洗しやすい  
取り外し式



ASK-403  
味わい食房 キッチンはさみ

¥1,400

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約100g
- JANコード:4962336402223

40650021002

料理に合わせて  
3種類の厚さの異なる  
スライスができる



AAS-706  
味わい食房 厚み調整スライサー

¥1,600

- 入数:60(10×6)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約115g
- JANコード:4962336613360

63960111002



キャベツの半切りも  
そのままスライス



ACB-657  
味わい食房 キャベツスライサー(ホルダー付)

¥2,000

- 入数:30
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ロックレバー/ポリアセタール(耐熱温度:110度)
- 製品重量:約330g ●JANコード:4962336608564

63010011002



ギザ刃付きですべらず切れる  
ホルダー付き

洗しやすい  
取り外し式



ASK-402  
味わい食房 キッチンはさみホルダー付

¥1,600

- 入数:48(12×4)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
ホルダー/ABS樹脂(マグネット付)(耐熱温度:80度)、吸盤/塩化ビニル樹脂
- 製品重量:約140g ●JANコード:4962336402216

40650011002

使いやすい  
ちょっとミニサイズの  
キッチンはさみ

洗しやすい  
取り外し式



AMH-406  
味わい食房 ちょっとミニキッチンはさみ

¥1,100

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約60g
- JANコード:4962336402384

40810111002

千切りとつま切りが  
簡単にできる



ART-665  
味わい食房 両面調理器(千切り・つま切り)

¥850

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約100g
- JANコード:4962336609073

63180011002



大根やにんじんの  
千切りやつま切りに



AST-605  
味わい食房 ステン千切り・つま切り

¥900

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約74g
- JANコード:4962336606232

62190031002



使いやすい  
ちょっとミニサイズの  
キッチンはさみ  
ホルダー付き

洗しやすい  
取り外し式



AMH-405  
味わい食房 ちょっとミニキッチンはさみホルダー付

¥1,400

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
ホルダー/ABS樹脂(マグネット付)(耐熱温度:80度)、吸盤/塩化ビニル樹脂
- 製品重量:約82g ●JANコード:4962336402377

40810011002

便利な5つの機能付き

洗しやすい  
取り外し式



AKS-401  
味わい食房 機能鉄シボレー

¥1,800

- 入数:60(12×5)
- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- 製品重量:約100g
- JANコード:4962336402209

40561011002



アウトドアなど包丁を屋外に  
持ち出すときに便利



AHS-104  
味い食房 安心包丁サヤケース

- ¥550
- 入数:120(12×10)
  - 材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、つまみ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
  - 製品重量:約40g
  - JANコード:4962336117769

18960031002



包丁を前後に動かすだけで  
簡単に包丁が研げる



ACT-662  
味い食房 セラミック製包丁研ぎ器

- ¥1,000
- 入数:60(10×6)
  - 材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、砥石/アルミナ系セラミック
  - 製品重量:約70g
  - JANコード:4962336608885

61262111002



容器の中身の混ぜ合わせや  
取り出しに便利



ASH-639  
味い食房 シリコンヘラ(大)

- ¥1,200
- 入数:120(12×10)
  - 材質:ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ヘラ部/シリコンゴム(耐熱温度:250度)
  - 製品重量:約45g ●JANコード:4962336607697



62331011002

小さな容器の  
中身の混ぜ合わせや  
取り出しに便利



ASH-640  
味い食房 シリコンヘラ(小)

- ¥1,000
- 入数:120(12×10)
  - 材質:ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ヘラ部/シリコンゴム(耐熱温度:250度)
  - 製品重量:約25g ●JANコード:4962336607703



62331021002

ステンレス製の包丁専用  
セラミック製で  
研ぎ味が衰えない



AHT-658  
味い食房 包丁&ハサミ研ぎ器

- ¥1,400
- 入数:60(10×6)
  - 材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、砥石/アルミナ系セラミック、底ゴム/天然ゴム
  - 製品重量:約110g
  - JANコード:4962336608588

60832011002



卓上でフルーツを  
カットするのに便利



AMM-669  
味い食房 ミニまな板

- ¥300
- 入数:120(20×6)
  - 材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
  - 製品重量:約61g ●商品サイズ:220×153×2mm
  - JANコード:4962336609134

63230011002



硬いお肉も  
上質肉のような柔らかさに



ANS-663  
味い食房 お肉のすじ切り器

- ¥1,000
- 入数:60(12×5)
  - 材質:刃部/18-8ステンレス、ハネ・ネジ/ステンレス鋼  
ハンドル・つまみ:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
  - 製品重量:約50g ●JANコード:4962336608878



60782011002



柔らかい素材で  
切った材料を  
お鍋に入れやすい



AMS-673  
味い食房 ソフトまな板

- ¥400
- 入数:80(20×4)
  - 材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
  - 製品重量:約112g ●商品サイズ:300×200×2mm
  - JANコード:4962336609172

63232011002



鶏肉や魚の下味付け  
タレ塗りに



ASH-683  
味い食房 シリコン料理ハケ

- ¥700
- 入数:120(12×10)
  - 材質:本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ハケ部/シリコンゴム(耐熱温度:200度)
  - 製品重量:約32g ●JANコード:4962336609684

62932111002



シリコン製で  
フッ素加工のフライパンも  
キズつけない



AST-217  
味い食房 シリコン製万能トンゴ

- ¥1,900
- 入数:120(12×10)
  - 材質:金属部/ステンレス鋼、樹脂部/シリコンゴム(耐熱温度:200度)
  - 製品重量:約110g
  - JANコード:4962336211122

27320011002

つぶしやすく  
混ぜやすいマドラー



ACM-234  
味い食房 チューハイマドラー

- ¥500
- 入数:100(10×10)
  - 材質:ステンレス鋼
  - 製品重量:約17g
  - JANコード:4962336213614



28524111002

混ぜ合わせや  
盛り付けに  
炒め物にも便利



AYH-715  
味い食房 やわらかシリコンヘラ

- ¥650
- 入数:100(10×10)
  - 材質:ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ヘラ部/シリコンゴム(耐熱温度:250度)
  - 製品重量:約42g ●JANコード:4962336613445

62332111002



便利な3サイズと  
すり切り付き



AKS-624  
味い食房 計量スプーン4本組

- ¥650
- 入数:120(12×10)
  - 材質:ステンレス鋼
  - 製品重量:約50g
  - JANコード:4962336606805



62122041002

ステンレス製の  
サビにくい計量カップ



AKK-206  
味い食房 計量カップ200cc

- ¥1,500
- 入数:60(6×10)
  - 材質:18-8ステンレス
  - 製品重量:約78g
  - JANコード:4962336210446



26770111002

スクリューが  
垂直に刺さるので  
コルクがラクに抜ける



AWO-726  
味わい食房 ワインオープナー

- ¥1,200 62126011002
- 入数: 60 (10×6)
  - 材質: 金属部/亜鉛合金(クロムメッキ)、スクリュー/炭素鋼(クロムメッキ)  
本体/ABS樹脂(シリコン塗装)(耐熱温度: 80度)
  - 製品重量: 約120g ●JANコード: 4962336614404

ワインのコルクや  
ピンの栓を  
簡単にオープン



ASN-638  
味わい食房 ソムリエナイフ

- ¥1,600 28910011002
- 入数: 120 (12×10)
  - 材質: ステンレス鋼
  - 製品重量: 約78g
  - JANコード: 4962336607680

鍋のサイズに合わせて  
大きさ自由自在



AFO-629  
味わい食房 落し蓋フック付

- ¥1,300 50121041002
- 入数: 50 (10×5)
  - 材質: ステンレス鋼
  - 製品重量: 約140g
  - JANコード: 4962336500417

切るだけで  
飾り切りが楽しめる



ANC-731  
味わい食房 なみなみカッター

- ¥1,300 60392011002
- 入数: 60 (10×6)
  - 材質: 刃部/18-8ステンレス、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
  - 製品重量: 約89g
  - JANコード: 4962336614459

缶切・栓抜  
穴あけ・フタあけの  
1台4役



ABO-621  
味わい食房 栓抜・缶切

- ¥700 62122011002
- 入数: 120 (12×10)
  - 材質: 本体/普通鋼(メラミン焼付塗装)、刃部/炭素鋼(クロムメッキ)
  - 製品重量: 約50g
  - JANコード: 4962336606775

上手にみそがこせる  
こし器&ミニお玉セット



AMS-628  
味わい食房 みそこしセット

- ¥1,100 26344531002
- 入数: 100 (10×10)
  - 材質: 金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約100g
  - JANコード: 4962336210170

小さな器の中でもつぶせる



APM-214  
味わい食房 ミニマッシャー

- ¥650 27021011002
- 入数: 120 (12×10)
  - 材質: 金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約50g
  - JANコード: 4962336210880

厚皮から薄皮まで  
手早く簡単に  
オレンジが  
カットできる



AOC-714  
味わい食房 オレンジカッター

- ¥450 61791091002
- 入数: 60 (10×6)
  - 材質: カッター刃/ステンレス刃物鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約13g
  - JANコード: 4962336613223

むきにくい厚皮や  
薄皮を簡単にカット



ANM-641  
味わい食房 夏みかんカッター

- ¥450 61790051002
- 入数: 120 (12×10)
  - 材質: カッター刃/ステンレス刃物鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約13g
  - JANコード: 4962336607765

さっと引くだけで  
白髪ねぎができる



ANK-664  
味わい食房 白髪ねぎカッター

- ¥1,300 61061011002
- 入数: 60 (12×5)
  - 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体・スライドパーツ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
キャップ: ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約41g ●JANコード: 4962336211979

米びつのスミまで  
すくいやすい角型



AKC-652  
味わい食房 角型米カップ(1台)

- ¥280 62710011002
- 入数: 60 (12×5)
  - 材質: AS樹脂(耐熱温度: 80度)
  - 製品重量: 約40g
  - JANコード: 4962336607963

お好み焼きや、焼きそばを  
マヨネーズで演出



AMD-684  
味わい食房 マヨネーズデコレーション

- ¥400 62930011002
- 入数: 120 (20×6)
  - 材質: 容器/ポリエチレン(耐熱温度: 60度)  
キャップ・カバー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約28g ●JANコード: 4962336609691

とうもろこしの実を  
ラクラクカット



ATK-213  
味わい食房 とうもろこしカッター

- ¥1,300 27020011002
- 入数: 120 (12×10)
  - 材質: 金属部/18-8ステンレス(口金: ステンレス鋼)  
ハンドル/ポリプロピレン樹脂(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約58g ●JANコード: 4962336210866

栗の鬼皮と渋皮を  
同時にむくことができる



ARK-682  
味わい食房 ラクラク栗の皮むき

- ¥1,400 63240011002
- 入数: 60 (12×5)
  - 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
キャップ: ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約60g ●JANコード: 4962336609646

フッ素加工プレートにキズつけにくい  
耐熱樹脂製たこ焼きピック



AJT-223  
味わい食房 樹脂製たこ焼きピック

- ¥350 27510011002
- 入数: 120 (12×10)
  - 材質: ピン(返し部)/ポリスチレン(耐熱温度: 230度)  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約16g ●JANコード: 4962336211221

汁物や煮物が  
軽くてすくいやすい



AKO-239  
味わい食房 軽なお玉

- ¥600 28640151002
- 入数: 100 (10×10)
  - 材質: 金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約71g
  - JANコード: 4962336213478

使いやすい  
ミドルサイズのお玉



ATO-240  
味わい食房 使いやすいお玉

¥600  
●入数:100(10×10)  
●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
●製品重量:約70g  
●JANコード:4962336213492



28640271002

フッ素加工の鍋や  
フライパンをキズつけない  
使いやすいミドルサイズ



ANO-245  
味わい食房 ナイロンお玉 小

¥480  
●入数:100(10×10)  
●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
皿部/ナイロン(耐熱温度:180度)  
●製品重量:約46g ●JANコード:4962336213539



28646051002

目玉焼きやフライ返しに



ANT-246  
味わい食房 ナイロンターナー

¥500  
●入数:100(10×10)  
●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
皿部/ナイロン(耐熱温度:180度)  
●製品重量:約48g ●JANコード:4962336213546



28644011002

煮魚やオムレツ返しに  
便利なワイドサイズ



ANW-221  
味わい食房 ナイロンワイドターナー

¥800  
●入数:120(12×10)  
●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
皿部/ナイロン(耐熱温度:180度)  
●製品重量:約70g ●JANコード:4962336211160



27352011002

フッ素加工の鍋や  
フライパンをキズつけない



ANO-244  
味わい食房 ナイロンお玉 大

¥500  
●入数:100(10×10)  
●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
皿部/ナイロン(耐熱温度:180度)  
●製品重量:約54g ●JANコード:4962336213522



28646041002

揚げ物を  
すくいあげる際にも便利



AKA-242  
味わい食房 かす揚げ

¥600  
●入数:100(10×10)  
●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
●製品重量:約50g  
●JANコード:4962336213508



28641331002

炒め料理やフライ返しに



ANB-247  
味わい食房 ナイロンビーター 大

¥500  
●入数:100(10×10)  
●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
皿部/ナイロン(耐熱温度:180度)  
●製品重量:約43g ●JANコード:4962336213553



28644141002

持ちやすく、固いフタも  
ラクラク開けられる



ABO-666  
味わい食房 ビンフタオープナー

¥800  
●入数:60(12×5)  
●材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、ストッパー部分/ゴム(耐熱温度:150度)  
●製品重量:約73g  
●JANコード:4962336609103



63190011002

ハンドルを回すだけで簡単・手軽に  
りんごの皮むきができる



ARK-691  
味わい食房 日本製クルクルりんごの皮むき

¥4,000  
●入数:20  
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、刺しピン/ステンレス鋼、本体/ポリスチレン(耐熱温度:70度)  
ギア/ポリアセタール(耐熱温度:110度)  
回転皿・カッターアーム/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
カッターカバー・刺しピンカバー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、すべり止め/ゴム  
●製品重量:約375g  
●JANコード:4962336610024



62641011002

大容量でたっぷりの  
みじん切りが作れる



ASM-651  
味わい食房 スーパーみじん切り器

¥3,200  
●入数:18  
●材質:カッター刃/ステンレス刃物鋼  
ハンドル・蓋・裏蓋・油用注ぎ口蓋/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度:80度)  
カッターホルダー・シャフト・ギア/ポリアセタール樹脂(耐熱温度:120度)  
すべり止め/シリコンゴム  
●製品重量:約540g ●JANコード:4962336607871



62650011002

調理の下ごしらえが簡単



ASC-606  
味わい食房 ステン野菜調理器

¥3,000  
●入数:20  
●材質:金属部/ステンレス鋼、容器/AS樹脂(耐熱温度:80度)  
ピーラーハンドル・ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
その他樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
●製品重量:約495g ●JANコード:4962336606249



62190111002

必要な時、必要な分だけ  
手早くできる



AFC-661  
味わい食房 フレッシュチョッパー

¥2,400  
●入数:24  
●材質:カッター刃/ステンレス刃物鋼、ハンドル・蓋/ABS樹脂(耐熱温度:80度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度:80度)  
カッター付ホルダー・シャフト・ギア/ポリアセタール樹脂(耐熱温度:120度)  
すべり止め/シリコンゴム  
●製品重量:約280g ●JANコード:4962336608830



63120011002

くるくる回して  
しっかり水切り



AYM-694  
味わい食房 日本製野菜水切り

¥2,000  
●入数:24  
●材質:本体・フタ・バスケット・つまみ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ギア/ポリアセタール樹脂(耐熱温度:120度)  
●製品重量:約330g  
●JANコード:4962336610390



64120011002

1台で4種類の下ごしらえができる



AMS-695  
味わい食房 マルチスライサー

¥5,000  
●入数:12  
●材質:金属部/ステンレス鋼、スライス刃/ステンレス刃物鋼  
蓋/AS樹脂(耐熱温度:80度)、ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
その他/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、脚ゴム/CBRゴム  
●製品重量:約580g ●JANコード:4962336610789



64031011002



親子でじっくり「コトコト」楽しい時間を!

コトコト

「コトコト」は料理を通して親子で色々な「コト」を体験。  
じっくり「コトコト」と親子の仲を深めていけるシリーズです。

しっかりとぎれて混ぜやすい



水切り穴&ハンドル付き

CO-604  
コトコト 水切りできる耐熱計量ボウル

¥1,000

- 入数: 50
- 材質: ポリプロピレン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約92g
- JANコード: 4962336616163



63321011000

こどもの手にフィットして  
にぎりやすい



小さな手に  
フィットする  
形状

むいた皮が  
離れやすい刃の形状

芽取り付き



CO-603P  
コトコト にぎりやすいこどもピーラー ピンク

64970011000

CO-603B  
コトコト にぎりやすいこどもピーラー ブルー

64970021000

¥850

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約18g
- JANコード: ピンク/4962336616026、ブルー/4962336616132

アゴと刃先が丸く安全に使える



手にフィットする形状



CO-101P  
コトコト にぎりやすいこども包丁 ピンク

15970011000

CO-101B  
コトコト にぎりやすいこども包丁 ブルー

15970021000

¥2,400

- 入数: 60(6×10)
- 刃渡り: 120mm ●全長: 225mm
- 材質: 刃身/ステンレス刃物鋼、柄/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約65g ●板厚: 1.2mm
- JANコード: ピンク/4962336122435、ブルー/4962336122442

そそぎ口付きで小さな器にもそそぎやすい



CO-201  
コトコト そそぎやすいお玉

¥700

- 入数: 100(10×10)
- 材質: ナイロン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約34g
- JANコード: 4962336213812



28130071000

しなるから食材の下に入りやすい



CO-202  
コトコト 返ししやすいターナー

¥500

- 入数: 100(10×10)
- 材質: ナイロン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約33g
- JANコード: 4962336213829



28132021000

底丸形状で軽い力でつぶせる



CO-203  
コトコト つぶしやすいミニマッシャー

¥900

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約51g
- JANコード: 4962336213836



28133111000

混ぜやすく洗いやすい形状



CO-204  
コトコト 小回りがきくミニ泡立て

¥1,300

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 金属部/18-8ステンレス、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約38g
- JANコード: 4962336213843



28134171000

樹脂製キャップ付きで簡単に食材が抜ける



CO-602  
コトコト デコレーション抜き型

¥1,300

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 本体/18-8ステンレス、キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約54g
- JANコード: 4962336615654



64270051000

立てて置けるホルダー付き



CO-401  
コトコト 小回りの利くキッチンはさみ

¥1,700

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- マグネット/フェライト磁石、吸盤/塩化ビニル樹脂
- 製品重量: 約100g
- JANコード: 4962336403237

40804061000

そそぎ口付きで小さな器にもそそぎやすい



CO-601P  
コトコト 広く使えるミニまな板 ピンク

¥700

- 入数: 60(20×3)
- 材質: ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 90度)
- 製品重量: 約82g
- JANコード: ピンク/4962336615661、ブルー/4962336615678



64420031000

しなるから食材の下に入りやすい



CO-601B  
コトコト 広く使えるミニまな板 ブルー

¥700

- 入数: 60(20×3)
- 材質: ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 90度)
- 製品重量: 約82g
- JANコード: ピンク/4962336615661、ブルー/4962336615678



64420041000

切った食材のちょっと置きがしやすい  
正方形のまな板



CO-601P  
コトコト 広く使えるミニまな板 ピンク

CO-601B  
コトコト 広く使えるミニまな板 ブルー

¥700

- 入数: 60(20×3)
- 材質: ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 90度)
- 製品重量: 約82g
- JANコード: ピンク/4962336615661、ブルー/4962336615678

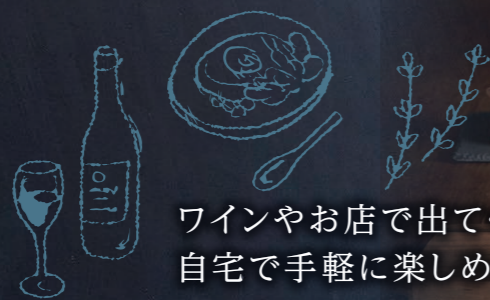


64420031000

64420041000

# Kitchen Bar

キッチンバー



ワインやお店で出てくるようなおつまみが  
自宅で手軽に楽しめる そんなアイテムを揃えました



切るだけで  
飾り切りが楽しめる



KIB-634  
キッチンバー なみなみカッター

¥1,200

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/18-8ステンレス、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約89g
- JANコード: 4962336614527



60392021005

風味豊かなチーズが  
楽しめる



KIB-206  
キッチンバー チーズおろし

¥2,100

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約65g
- JANコード: 49623366213430



28630021005

つぶしやすく  
混ぜやすいマドラー



KIB-205  
キッチンバー チューハイマドラー

¥500

- 入数: 100(10×10)
- 材質: ステンレス鋼
- 製品重量: 約17g
- JANコード: 49623366213386



28524011005

ひとり分の紅茶作りに



KIB-624  
キッチンバー ティーストレーナー

¥1,300

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 18-8ステンレス
- 製品重量: 約42g
- JANコード: 4962336613575



64642011005

丸形の氷が作れる



KIB-625  
キッチンバー アイスボール

¥1,100

- 入数: 60(10×6)
- 材質: シリコンゴム(耐熱温度: 200度/耐冷温度: -20度)
- 製品重量: 約122g
- JANコード: 4962336613582



64643011005

スクリーが垂直に刺さるから  
ラクラクコルク抜き



KIB-606  
キッチンバー ワインオープナー

¥1,200

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/亜鉛合金(クロムメッキ)、スクリー/炭素鋼(クロムメッキ)
- 製品重量: 約120g
- JANコード: 4962336612707

62126021005

開封したワインも  
新鮮なまま保存できる



KIB-602  
キッチンバー ワインキャップ

¥1,000

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 本体/亜鉛合金
- 製品重量: 約89g
- JANコード: 4962336612660

64540021005

ボトルの口に取り付けるだけで  
ワインをまろやかな味に



KIB-603  
キッチンバー ポアラー

¥550

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 本体/AS樹脂(耐熱温度: 80度)、ストッパー/ゴム
- 製品重量: 約13g
- JANコード: 4962336612677

64540031005

卓上の切り分けにも便利な  
ミニサイズまな板



KIB-604  
キッチンバー ソフトまな板

¥450

- 入数: 60(20×3)
- 材質: ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 90度)
- 製品重量: 約82g
- JANコード: 4962336612684



64420021005

野菜のまるみに合わせたカーブ刃で  
スピード皮むき



KIB-608  
キッチンバー カーブピーラー

¥1,400

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレス
- 製品重量: 約50g
- JANコード: 4962336612721



61524021005

両面を使い分けて  
千切り・ツマ切りが作れる



KIB-612  
キッチンバー 千切り・ツマ切り

¥1,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼
- 製品重量: 約80g
- JANコード: 4962336612769



62193371005



野菜やフルーツの調理はもちろん  
便利で使いやすいにこだわった調理器シリーズ

包丁にやさしいソフトな刃あたり! カットした野菜をそのまま移せる! 食洗機対応で、お手入れもラクラク!



フルーツのカットにぴったり  
手軽に使いやすいミニサイズ



FVS-643  
フルベジスマイル  
やわらかシートまな板 ミニ ピンク

¥270 63230151005  
●入数: 120(20×6)  
●材質: ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合 (耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約59g  
●商品サイズ: 220×153×2mm  
●JANコード: 4962336612974



フルーツや葉物野菜の  
カットにぴったりサイズ



FVS-645  
フルベジスマイル  
やわらかシートまな板 S ピンク

¥380 63232161005  
●入数: 80(20×4)  
●材質: ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合 (耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約108g  
●商品サイズ: 300×200×2mm  
●JANコード: 4962336612998



葉物野菜などもしっかり使える  
大きめサイズ



FVS-648  
フルベジスマイル  
やわらかシートまな板 M グリーン

¥580 63314081005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合 (耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約146g  
●商品サイズ: 345×230×2mm  
●JANコード: 4962336613025

サッと引くだけ  
キャベツの千切り!

まな板いらずで手早く簡単  
らくらく千切り!



FVS-603  
フルベジスマイル キャベツピーラー

¥800 63412111005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約45g  
●JANコード: 4962336612271

2種のおろしがこれ1枚で!

上下を使い分けて  
2種類のおろしが作れる!



FVS-607  
フルベジスマイル アルミおろし

¥850 63220031005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: アルミニウム  
●製品重量: 約45g  
●JANコード: 4962336612318

両刃で手早くきゅうりやネギをスライス!



サラダや酢の物に

味噌汁や  
そばの薬味に



薬味おろし付き

調理中に立つから  
置き場に困らない

FVS-610  
フルベジスマイル きゅうり・ネギスライサー

¥600 63093081005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約30g  
●JANコード: 4962336612349



指をガードしながら  
野菜をムダなく調理!

野菜のスライスやすべりやすい  
山羊のおろしにも



FVS-611  
フルベジスマイル 野菜ホルダー

¥500 64190051005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約30g  
●JANコード: 4962336612356



幅の揃わない  
野菜

いろいろな形の  
野菜に対応!



小さい野菜



両面を使い分けて  
千切り&ツマ切り!



FVS-613  
フルベジスマイル 両面調理器

¥900 63181011005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 金属部/18-8ステンレス  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約100g  
●JANコード: 4962336612370



にんじんしりしりや  
ささがきがスイスイできる!

野菜のささがきや  
きんぴら料理に最適!



FVS-615  
フルベジスマイル 太千切り器しりしり

¥1,000 62192071005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 金属部/18-8ステンレス  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約75g  
●JANコード: 4962336612394



ボウルのフチに  
固定できる  
切り欠き付き

3ステップで簡単!  
サッと引くだけ白髪ねぎ!



FVS-616  
フルベジスマイル 白髪ねぎカッター

¥1,300 61062071005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体・スライドパーツ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約41g  
●JANコード: 4962336612400

キャップ付きで  
安全収納!



立てて置けるスタンドケース付きでパツと使える!

食材のカットやレトルトの開封など  
パツと使えてパツとしまえる!



**FVS-403**  
フルベジスマイル 立つキッチンはさみ  
¥1,500 40804011005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
マグネット/フェライト磁石、吸盤/塩化ビニル樹脂  
●製品重量: 約100g  
●JANコード: 4962336402742

左右の切り欠き付きでしゃもじを  
炊飯器の両側に取り付けできる!



**FVS-655**  
フルベジスマイル しゃもじケース  
¥700 64670021005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、フタ/アクリル樹脂(耐熱温度: 70度)  
●製品重量: 約95g  
●JANコード: 4962336614114

ご飯がつきにくく、ちよい置きもできる!



**FVS-620**  
フルベジスマイル くつつきにくいしゃもじ  
¥350 64520011005  
●入数: 100(10×10)  
●材質: ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約25g  
●JANコード: 4962336612448

カーブ刃で野菜も肉もスムーズに切れる!

ギザ刃付きですべらず切れる



**FVS-401**  
フルベジスマイル 洗いやすいキッチンはさみ  
¥1,200 40881011005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約74g  
●JANコード: 4962336402674

食べやすい大きさにカット!

野菜や肉がスムーズに切れるギザ刃付き!



**FVS-402**  
フルベジスマイル 日本製キッチンはさみ  
¥1,700 40940011005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)  
●製品重量: 約72g  
●JANコード: 4962336402681

無洗米計量目盛付きの角型米カップ!

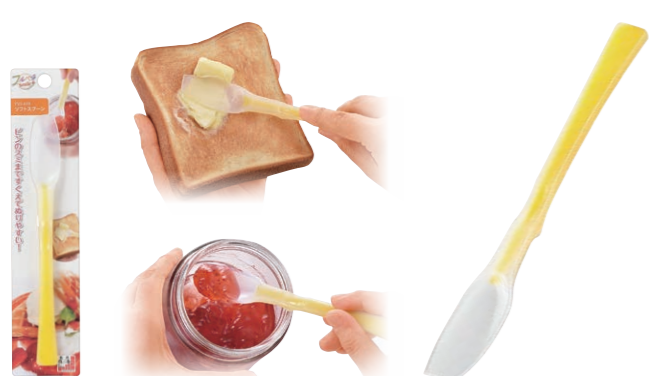
米びつの角まですくいやすい角型タイプ!



**FVS-628**  
フルベジスマイル 角型米カップ(1合)  
¥280 62710021005  
●入数: 60(12×5)  
●材質: AS樹脂(耐熱温度: 80度)  
●製品重量: 約40g  
●JANコード: 4962336612523

やわらかくてすくえてぬれる!

ピンのスミまでキレイにすくえてぬりやすい!



**FVS-618**  
フルベジスマイル ソフトスプーン  
¥300 62333011005  
●入数: 100(10×10)  
●材質: 本体/ポリエチレン(耐熱温度: 70度)  
芯材/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約12g  
●JANコード: 4962336612424

混ぜ合わせや盛り付けに!

お菓子作りや調理中の  
すくう・まぜる・のぼすに!



**FVS-619**  
フルベジスマイル シリコンヘラ  
¥700 62332011005  
●入数: 100(10×10)  
●材質: ヘラ部/シリコンゴム(耐熱温度: 250度)  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
●製品重量: 約45g  
●JANコード: 4962336612431

鍋のサイズに合わせて

自由に大きさが変えられる!



**FVS-501**  
フルベジスマイル フリーサイズおとし蓋  
¥1,300 50121071005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: ステンレス鋼  
●製品重量: 約140g  
●JANコード: 49623366500431

肉のすじをカットしてやわらかく!

軽いついで肉のすじが  
カットできる!



**FVS-630**  
フルベジスマイル やわらか肉すじ切り  
¥1,300 60782061005  
●入数: 60(10×6)  
●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル・押え板/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ソコ/ポリエチレン(耐熱温度: 70度)、パネ・ネジ/ステンレス鋼  
●製品重量: 約50g  
●JANコード: 4962336612547

皮むきとカットが同時にできる!

3ステップで手早く  
簡単にキウイカット!



FVS-634  
フルベジスマイル キウイカッター

¥850

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/18-8ステンレス  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約38g
- JANコード: 4962336612585

63361101005



ミニトマト、いちごのヘタ取りに!

3ステップで手早く  
簡単にヘタ取り、芽取り!



FVS-635  
フルベジスマイル 芽取り・ヘタ取り

¥1,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約16g
- JANコード: 4962336612592

63421061005



軽い力でキャップが  
開けられる!



FVS-638  
フルベジスマイル どこでもオープナー

¥1,000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼  
本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約43g
- JANコード: 4962336612622

64182011005



揚げ物のカス取りに!

揚げ物をすくい上げる際も便利!



FVS-203  
フルベジスマイル かす揚げ

¥600

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約44g
- JANコード: 4962336612808

28421331005



返しやすい、きれいな玉子焼きが  
簡単に作れる!



FVS-212  
フルベジスマイル 玉子焼きターナー

¥500

- 入数: 100(10×10)
- 材質: ナイロン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約28g
- JANコード: 4962336612891

27961031005



# なべ友

ご家庭で作る鍋をもっと手軽に  
もっと楽しくするシリーズです

使いやすい定番のツールから、ひと手間加えるだけで鍋をおいしくしてくれる調理器  
これ一つで下ごしらえがラクになるアイテムまでそろえました。  
調理をする人、食べる人、みんなを笑顔にしてくれる鍋。  
「なべ友」は、鍋とあなたに寄り添うパートナーです。

なべ料理の取り分けに



NBT-201  
なべ友 卓上木柄お玉

¥600

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、柄部/天然木
- 製品重量: 約30g ●JANコード: 4962336213188

28615851000



なべ料理の取り分けに



NBT-202  
なべ友 卓上木柄穴明お玉

¥600

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、柄部/天然木
- 製品重量: 約30g ●JANコード: 4962336213195

28615951000



なべ料理のあく取りに



NBT-203  
なべ友 卓上木柄あく取り

¥700

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 金属部/ステンレス鋼、柄部/天然木
- 製品重量: 約30g ●JANコード: 4962336213201

28615311000



すべりにくくつかみやすい



NBT-604  
なべ友 シリコン菜箸

¥1,100

- 入数: 100(10×10)
- 材質: 本体/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度: 200度)  
先端/シリコンゴム(耐熱温度: 230度)  
芯材/ステンレス鋼
- 製品重量: 約30g ●JANコード: 4962336614589

62995011000



硬い殻も  
ラクに切れる



NBT-401  
なべ友 カニスパはさみ

¥1,300

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約72g ●JANコード: 4962336402964

40773011000



硬い殻もラクにむける



NBT-601  
なべ友 カニ殻ピーラー

¥700

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約22g ●JANコード: 4962336613629

64104011000



おろし、おにおろし、薬味おろしが作れる



NBT-603  
なべ友 ふわシャキ両面おろし

¥900

- 入数: 40
- 材質: 受皿・仕切り/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
おろし/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約135g ●JANコード: 4962336613636

62952011000



硬い殻に隠れた美しい身を  
余すことなく楽しめる



CPL-601  
カニピーラー

¥1,500

- 入数: 60(12×5)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、フレーム/18-8ステンレス
- 製品重量: 約50g ●JANコード: 4962336610376

64100010000





## ホットプレート料理がもっと楽しくなる!

ホットプレートなら家族や仲間たちとおしゃべりしながら  
さまざまなアレンジ料理が、テーブルの上でそのまま作れます。  
面倒な下準備や、料理が上手くできないなど  
わずらわしさを解決して、誰でも簡単に  
「下ごしらえ・焼く・食べる」の楽しさを感じてもらえるシリーズです。



### たこ焼き器を傷つけにくい樹脂製ピック!

耐熱樹脂製でフッ素樹脂加工の  
たこ焼き器を傷つけにくい



三角ハンドルで  
転がらない



立てて  
置くことも  
できる



YP-201  
やきばー! たこ焼きピック

¥500

- 入数: 120(12×10)
- 材質: 本体/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度: 230度)  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約18g
- JANコード: 4962336212532



27514011000

### 寄せる、すくう、ひっくり返すがこれ1本でできる!

先端が平らで生地を寄せやすい!  
できあがりやすくに最適!



アピージョの盛り付けに



ピックで返すときの支えに



三角ハンドルで  
転がらない



使いかた動画



YP-203  
やきばー! たこ焼きスプーン

¥600

- 入数: 120(12×10)
- 材質: 本体/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度: 230度)  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約23g
- JANコード: 4962336212457



27514031000

### ワイヤーが交差していないから洗やすい!

粉つぎの底に固まったダマもかき取りやすい!  
立てて置くこともできる



黄身がつぶしやすく混ぜやすい



三角ハンドルで  
転がらない



YP-204  
やきばー! 粉まぜらー

¥1,100

- 入数: 120(12×10)
- 材質: 金属部/18-8ステンレス  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約38g
- JANコード: 4962336212471



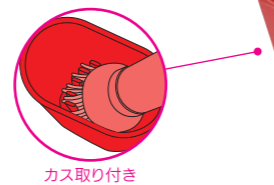
27514041000

### カス取り付きで何回でもキレイに油がひける!

お手入れ簡単なシリコン製で毛が傷みにくい



たこ焼き器にぴったりな  
円形ブラシ



カス取り付き



YP-604  
やきばー!  
たこまる油ひきセット

¥1,200

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 容器/ハンドル/クシ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
ブラシ/シリコンゴム(耐熱温度: 200度)
- 製品重量: 約63g
- JANコード: 4962336610840



使いかた動画

64151011000

### たこ焼き器の穴へピンポイントにそそげる!

約200gの粉が混ぜやすい深型ボウル!  
洗やすい一体成形



しっかり握れるハンドル



YP-602  
やきばー! そそぎやすい粉つぎ

¥800

- 入数: 50
- 材質: ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約130g
- JANコード: 4962336610857



63162011000

### 左右どちらからでもそそぎやすい!

フッ素樹脂加工の鍋やホットプレートも傷つけない  
底に残った具材もすくいやすい



たこ焼き器の小さな穴にも  
こぼさずそそげる



両側にある  
そそぎ口



YP-206  
やきばー! そそぎやすいお玉

¥600

- 入数: 120(12×10)
- 材質: 本体/ナイロン(耐熱温度: 180度)  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約46g
- JANコード: 4962336212488



28210011000

### 混ぜる、炒める、盛り付けるがこれ1本でできる!

お好み焼きの具材もしっかり混ぜられる  
細かい具材もすくいやすい



フッ素樹脂加工の鍋や  
ホットプレートも傷つけない



YP-207  
やきばー!  
炒め盛り付けスプーン

¥600

- 入数: 120(12×10)
- 材質: 本体/ナイロン(耐熱温度: 180度)  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約45g
- JANコード: 4962336212495



28210021000

### 傷つけにくいナイロン製!

フッ素樹脂加工のホットプレートも傷つけにくい



YP-208  
やきばー! もんじゃへら

¥500

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度: 230度)
- 製品重量: 約10g
- JANコード: 4962336212501



27516031000

### 大きいお好み焼きもしっかり返せる

幅広デザインでカットもしやすい



15cm



YP-210  
やきばー! でか返し

¥600

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ナイロン(耐熱温度: 180度)
- 製品重量: 約65g
- JANコード: 4962336212525



27921111000

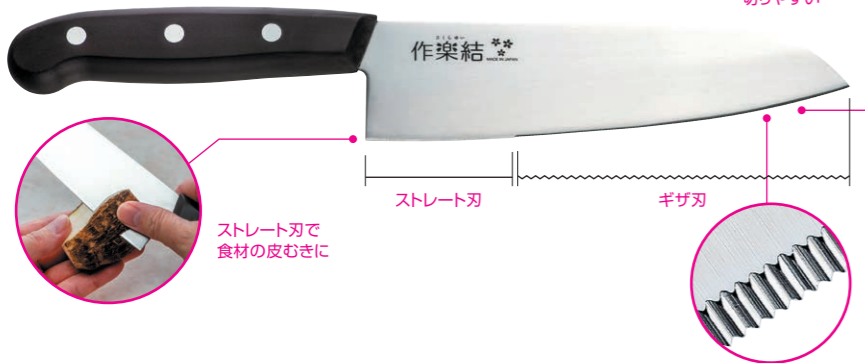


## 調理を楽しむ女性のための 使いやすさにこだわったシリーズ

女性が使いやすい重さや形状、切れ味を追求し  
軽くて使いやすいバランス、小さめでしっかり握れる柄  
職人による手研ぎ刃付けを採用しました。  
毎日の調理をラクに、楽しくしてくれるシリーズです。

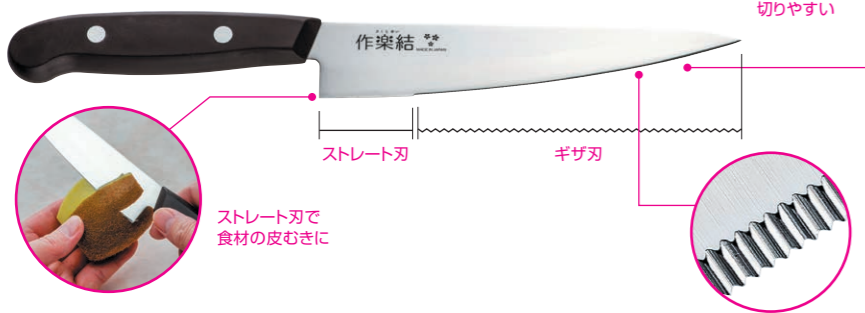


NEW



SKU-107  
作楽結 万能包丁(ギザ&ストレート)  
¥2,700 15691070505  
●刃渡り:165mm ●全長:285mm  
●製品重量:約112g 板厚:1.8mm  
●JANコード:4962336123883

NEW



SKU-108  
作楽結 小さな万能包丁(ギザ&ストレート)  
¥2,200 15691080505  
●刃渡り:150mm ●全長:260mm  
●製品重量:約61g 板厚:1.5mm  
●JANコード:4962336123890



SKU-101  
作楽結 万能包丁  
¥2,300 15691010505  
●刃渡り:165mm ●全長:285mm  
●製品重量:約109g 板厚:1.8mm  
●JANコード:4962336120172



SKU-201  
作楽結 サヤ付き万能包丁  
¥2,800 15693010505  
●刃渡り:165mm ●全長:285mm  
●製品重量:約134g 板厚:1.8mm  
●JANコード:4962336121902



SKU-103  
作楽結 洋包丁  
¥2,300 15691030505  
●刃渡り:180mm ●全長:300mm  
●製品重量:約109g 板厚:1.8mm  
●JANコード:4962336120189

## サヤ付きで安全に収納できて持ち運びできる



包丁共通規格  
●材質:刀身/ステンレス刃物鋼  
柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)  
ナイロン(耐熱温度:180度)  
サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合  
(耐熱温度:100度)  
(SKU-201, SKU-204, SKU-205  
SKU-206のみ)  
●入数:60(6×10)



SKU-104  
作楽結 ペティナイフ  
¥2,000 15691040505  
●刃渡り:130mm ●全長:240mm  
●製品重量:約54g 板厚:1.5mm  
●JANコード:4962336120196



SKU-204  
作楽結 サヤ付きペティナイフ  
¥2,500 15693040505  
●刃渡り:130mm ●全長:240mm  
●製品重量:約65g 板厚:1.5mm  
●JANコード:4962336121919



SKU-105  
作楽結 パンナイフ  
¥2,300 15691050505  
●刃渡り:220mm ●全長:330mm  
●製品重量:約71g 板厚:1.5mm  
●JANコード:4962336120202



SKU-205  
作楽結 サヤ付きパンナイフ  
¥2,800 15693050505  
●刃渡り:220mm ●全長:330mm  
●製品重量:約95g 板厚:1.5mm  
●JANコード:4962336122039



SKU-206  
作楽結 切りやすいパンナイフ  
サヤ付き  
¥2,800 15693070505  
●刃渡り:205mm ●全長:330mm  
●製品重量:約93g 板厚:1.5mm  
●JANコード:4962336122374

# かるラク

## 子供からお年寄りまで、暮らしの「できない」を解決する「かるラク」シリーズ

暮らしの中で思い通りにできず不満を感じる、暮らしの「できない」を「できる」ようにしたい。その思いをカタチにしました。お子様からお年寄りまでどなたでも安全簡単にお使いいただけるようにこだわりました。

**スポンジで洗うその前に!**

なべやフライパンを傷つけず油汚れを取り除ける

**サツつるん!**

フライパンやなべの汚れに

タレやクリームの移し替えに



**KR-609**  
かるラク キッチンスクレーパー

¥600 64470011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 熱可塑性エラストマー(耐熱温度: 100度)
- 製品重量: 約23g
- JANコード: 4962336611892

食器洗い乾燥機 OK MADE IN JAPAN

**大きくて食べにくいその時に!**

食べやすい一口サイズに簡単カット

**チョコキパクッ!**

無理のない角度で食材を食べやすくカットできる

持ち運びに便利な収納ケース付き



**KR-402**  
かるラク たべやすい食事ハサミ(ケース付)

¥3,900 40920011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約100g
- JANコード: 4962336402629

MADE IN JAPAN

**箱が開かないその時に!**

手ではがしにくいダンボールが軽い力で開けられる

**くいつバリッ!**

のりづけされている場合

ダンボールのテープを切る

お菓子の箱などのフタを開ける



**KR-606**  
かるラク ボックスオープナー

¥1,000 64360011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: カッター刃/ステンレス刃物鋼 本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約38g
- JANコード: 4962336611236

MADE IN JAPAN

**分別したいその時に!**

はずしにくいボトルのリングもキレイに分別

**ガシツスパツ!**

取りにくい注ぎ口ははずしに

ラベルはがしに



**KR-401**  
かるラク ボトルの分別ハサミ

¥1,700 40591011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約70g
- JANコード: 4962336402568

MADE IN JAPAN

**キャップが開かないその時に!**

軽い力でキャップが開けられる

**くるっプシユ!**

各種缶のプルタブおこし

ウラ面に便利なマグネット付き

袋開け



**KR-601**  
かるラク どこでもオープナー

¥1,100 64180011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼 本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- 製品重量: 約43g
- JANコード: 4962336610710

MADE IN JAPAN

**ふたが開かないその時に!**

軽い力で固いふたが開けられる

**くるっパカッ!**

最大直径7cmのふたにも対応!

ペットボトルのキャップ開けにも

ふたが開かないその時に



**KR-603**  
かるラク ビンフタオープナー

¥1,100 63191011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ストップバー部分/ゴム(耐熱温度: 150度)
- 製品重量: 約73g
- JANコード: 4962336610727

MADE IN JAPAN

**食材を使い切りたいその時に!**

小さな食材もすりおろしやすい

指をガードできるから安心!

**ギユツスリスリ!**

ねぎ・きゅうりのスライスに

ハケ形状でおろした薬味をまとめて取り除く時に

しょうが・にんにくのおろしに



**KR-605**  
かるラク ムダなく使える薬味ホルダー

¥600 64191011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約8g
- JANコード: 4962336611137

食器洗い乾燥機 OK MADE IN JAPAN

**まだスライスしたいその時に!**

小さくなった野菜をつかんで指をガード

**ギユツスイスイ!**

野菜をムダなくスライス

大きい野菜のスライスにも

小さい野菜もつかみやすい!

すっきり収納



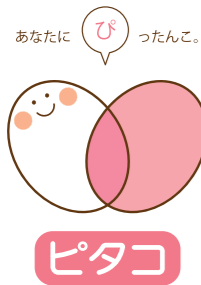
**KR-602**  
かるラク つかめる野菜ホルダー

¥600 64190011000

- 入数: 40(10×4)
- 材質: ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- 製品重量: 約30g
- JANコード: 4962336610734

食器洗い乾燥機 OK MADE IN JAPAN

# 「こんなキッチンツールがあったら」ピッタリ という思いに



## 忙しい毎を送る女性に寄りそうピタコです

「取り出す・調理する・収納する」の各シーンで女性が思う使いやすさにピッタリのサイズとフォルムにこだわりました。ひとりごはんから、家族の献立まで日々のキッチンであなたをしっかりとささえる優れたものです。



女性の手でも握りやすいサイズ

自分の置きたい場所に  
チョイ置きできる



ちょっと使いでも  
サラダの下ごしらえが  
簡単

わずかなスペースに  
水切りとチョッパーを  
一緒に収められる



片手で持てるフォルム  
調理場所を選ばない

取り出しやすい場所に  
置けるサイズ



PC-401  
ピタコ 小回りのきくキッチンバサミ

¥1,500 40802011000

- 入数: 60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
マグネット/フェライト磁石  
吸盤/塩化ビニル樹脂
- 製品重量: 約100g
- JANコード: 4962336301588



PC-602  
ピタコ 収納上手な水切りチョッパー

¥3,000 63122011000

- 入数: 24
- 材質: 刃/ステンレス刃物鋼  
ハンドル・フタ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度: 80度)  
カッター付きホルダー・シャフト・ギア  
/ポリアセタール(耐熱温度: 100度)  
バスケット/バスケット軸  
/ポリプロピレン(耐熱温度: 100度)  
容量720ml
- 製品重量: 約310g
- JANコード: 4962336610222



PC-601  
ピタコ 手のひらサイズ調理器セット

¥2,700 63980021000

- 入数: 20
- 材質: スライス刃部/ステンレス刃物鋼  
おろし・千切り/ステンレス鋼  
フタ・スライスプレート/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)  
ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
容器/AS樹脂(耐熱温度: 80度)  
すべり止め/CBRゴム
- 製品重量: 約170g
- JANコード: 4962336610215



お弁当カップに  
直接盛れる皿のサイズ



奥から、手前に返せる  
ハンドルの長さ



小さじ、大きじの目盛付き



PC-203  
ピタコ 小回りのきく調理スプーン

¥600 28140011000

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ナイロン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約23g
- JANコード: 4962336212297



PC-202  
ピタコ 返ししやすい玉子焼きターナー

¥500 27961011000

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ナイロン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約28g
- JANコード: 4962336212273



PC-201  
ピタコ 小さじが量れるお玉

¥700 28130011000

- 入数: 120(12×10)
- 材質: ナイロン(耐熱温度: 140度)
- 製品重量: 約34g
- JANコード: 4962336212280

検見崎

KENMIZAKI SATOMI

料理研究家 検見崎聡美 監修  
初めてのレシピでも  
料理の腕を上げてくれるアイテムたち



けんみざき さとみ  
検見崎 聡美

料理研究家・管理栄養士。赤堀栄養専門学校卒業後料理研究家の滝沢真理氏に師事。独立後は雑誌書籍を中心に活躍し、初心者でも簡単に、おいしく確実にできる料理を多数発表し、好評を博している。和洋中ジャンルを問わず、基本の料理から上級者向けの料理までレパートリーは幅広く、健康を考えたヘルシーレシピにも定評がある。

大根やにんじんの皮引きに  
じゃがいもの芽とり



面倒なごぼうや  
にんじんの千切りに



KZ-607  
検見崎聡美シリーズ 千切り・皮ひき

- ¥1,300 63390021000
- 入数: 60(12×5)
  - 材質: 金属部/ステンレス刃物鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
  - 製品重量: 約40g
  - JANコード: 4962336610307

硬いお肉も上質肉のような  
柔らかさに



刃先は清潔でサビにくい  
ステンレス製



KZ-605  
検見崎聡美シリーズ お肉のすじ切り器

- ¥1,600 60782021000
- 入数: 60(12×5)
  - 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハネ・ネジ/ステンレス鋼  
ハンドル・押え板/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)、ツマミ/ポリエチレン(耐熱温度: 70度)
  - 製品重量: 約50g
  - JANコード: 4962336610314

オムレツや煮魚返しに  
便利なワイドサイズ



ナイロン製でフッ素加工の  
ホットプレートやフライパンを  
キズ付けない



KZ-203  
検見崎聡美シリーズ オムレツターナー

- ¥1,000 27352031000
- 入数: 120(12×10)
  - 材質: 金属部/ステンレス鋼、皿部/ナイロン(耐熱温度: 180度)  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約70g
  - JANコード: 4962336212266

小さな器の中でも調理できる  
離乳食にも便利



KZ-202  
検見崎聡美シリーズ ミニマッシャー

- ¥900 27021031000
- 入数: 120(12×10)
  - 材質: 金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
  - 製品重量: 約50g
  - JANコード: 4962336212259

コンパクトに収納できる  
3種のスライサーセット



ケースにまとめて  
コンパクトに収納

KZ-617  
検見崎聡美シリーズ ベジタブルスライサーセット

- ¥2,500 63100111000
- 入数: 20
  - 材質: ビーラー刃/ステンレス刃物鋼、金属部/ステンレス鋼  
フタ/AS樹脂(耐熱温度: 80度)、ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)  
その他樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)、すべり止め/合成ゴム
  - 製品重量: 約350g
  - JANコード: 4962336611571